Все о джине

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Джин в России долгое время считался напитком для узкого круга избранных, а рядовой российский потребитель не знал о джине практически ничего. Но настало время восполнить этот пробел. Вы узнаете историю джина с момента его появления и до наших дней, сможете устроить грандиозную коктейльную вечеринку, на которой грамотно и красиво оформленные коктейли будут содержать этот божественный напиток. Вы узнаете, что джин можно использовать не только в кулинарии, но в медицине и быту.

- Иван Ильич Дубровин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ГЛАВА 1 ТАЙНЫ «ГОЛЛАНДСКОЙ ВОДКИ»
  - ГЛАВА 2 БОГАТЫЙ ВЫБОР
  - ГЛАВА 3 СОГЛАСНО ВСЕМ ПРАВИЛАМ
  - ГЛАВА 4 МОЖЖЕВЕЛОВАЯ НАСТОЙКА
  - ГЛАВА 5 ДЛЯ КОКТЕЙЛЬ-ВЕЧЕРА
  - ГЛАВА 6 ЧТО ПОДАТЬ К ДЖИНУ С ТОНИКОМ
    -
    - ФРУКТОВЫЕ ЗАКУСКИ
    - БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И СЫРА
    - ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И РЫБЫ
    - БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
  - ГЛАВА 7 НЕТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЖИНА
    -
    - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЖИНА В БЫТУ
    - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЖИНА В КОСМЕТИКЕ
  - ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о джине

ВВЕДЕНИЕ

Вот уже более 300 лет известна людям «голландская водка», так во всем мире принято называть джин. Этот напиток издавна считают достойным только настоящих мужчин.

В настоящее время существует много сортов джина, они отличаются своими добавками. Так, джин бывает смягченный лимоном, может обладать ароматом каких-либо пряных трав. Постоянно получают и новые сорта этого напитка, но их рецепты строго хранятся в секрете, фирма следит за тем, чтобы они не разглашались.

Из этой книги вы можете узнать о том, как следует подавать этот напиток, в какой посуде, к каким блюдам. Вы можете узнать о том, как влияет температура этого напитка на его вкус, аромат.

Пробовали вы когда-нибудь коктейли, приготовленные на основе джина? В этой книге вам предлагается их более 50. Вы сможете удивить своих гостей массой новых рецептов, которые мы предлагаем вам приготовить специально к этому напитку.

Кстати, джин можно использовать не только как напиток, но и как прекрасное медицинское средство от множества болезней, об этом вы узнаете, если прочитаете главу этой книги «Можжевеловая настойка от бессонницы».

А вот если вас интересует, как можно использовать джин в быту, прочитайте главу «Нетрадиционное использование джина».

ГЛАВА 1 ТАЙНЫ «ГОЛЛАНДСКОЙ ВОДКИ»

Ценящие хорошее спиртное англичане путем перегонки водно-спиртовой жидкости, настоянной на можжевеловой ягоде, изготавливали джин на основе четырех обязательных ароматических добавок — можжевельника, кориандра, цедры и корня дягиля. Сейчас число используемых добавок увеличилось: это имбирь, миндаль, кардамон, корица, тмин и многие другие. Было подсчитано, что количество добавок может достигать дюжины. Добавки определяют вкус джина, а их соотношение — это главный секрет фирм-производителей, ревностно оберегаемый от конкурентов. Джин очень быстро покорил не только Голландию и Великобританию, но и многие страны Европы, и предприимчивую Америку, не обошел стороной и Россию.

Началась история джина в Голландии, и, подобно большинству подобных напитков, пришел он в мир как лекарство, впрочем и как его постоянный спутник — тоник. За несколько веков джин пережил внушительную эволюцию — от лекарственной настойки до «грязного» напитка британской бедноты — и стал в конце концов таким, каким мы пьем его сейчас. За джином или, как его еще называют, «голландской водкой», прочно закрепилась репутация сугубо мужского напитка.

Предшественник джина — дженевер (genevre — по-французски «можжевельник») — появился совершенно случайным способом. В 1650 году физиологу и анатому Лейденского университета Франциску Сильвиусу в результате долгих поисков удалось наконец приготовить, как ему тогда показалось, лекарство против страха и бессонницы, действенное и безопасное. По замыслу Сильвиуса, оно должно было прежде всего быть доступным всем слоям общества, а следовательно, не содержать дорогих препаратов. Поэтому профессор экспериментировал прежде всего с «дарами природы». Перепробовав множество различных компонентов, он остановился на настоянных на спирту можжевеловых ягодах (напомним, что в то время спирт считался лекарством и с различными добавками, в основном травяными, прописывался как первосортное успокоительное).

Помогала ли настойка можжевеловых ягод на спирту от бессонницы, уже неизвестно, но смелости прибавляла точно. Что и доказала бывшая во время открытия Франциска Сильвиуса в разгаре тридцатилетняя война против габсбургского

католического блока, в которой Голландия входила в антигабсбургскую протестантскую коалицию. На стороне коалиции воевала и Великобритания, считающаяся сейчас родиной джина.

Английские солдаты заметили, что голландцы постоянно прихлебывают какой-то напиток, делающий их совершенно бесстрашными в бою. Очень скоро настойка уже перестала быть лекарством. В 1675 году в Амстердаме производством дженевера занялась фирма Лукаса Бола, которая превратила его из лекарства в крепкий спиртной напиток, который в Голландии сразу же приобрел бешеную популярность во всех слоях общества, начиная с королевского дворца и заканчивая простолюдинами. Англичане прозвали дженевер «эликсиром смелости» и, возвращаясь на родину, прихватили с собой несколько бутылок полюбившейся выпивки. Так в Великобритании началась эра джина, впоследствии перевернувшая представление многих о «благородном» и «неблагородном» напитке.

Можжевеловая настойка практически сразу покорила Туманный Альбион. Этому способствовало и воцарение на английском престоле Вильяма III Оранского, голландца по происхождению, ценящего открытие Сильвиуса не хуже своих соотечественников. Однако «букет» дженевера казался королю слишком бедным для его королевского стола. Вскоре английские винокуры научились на основе дженевера делать оригинальный напиток — хорошо нам известный джин, добавив к нему собственные компоненты. Так в напитке оказались, помимо синих можжевеловых ягод, цедра, придающая джину приятную кислинку, золотые семена кориандра и корень дягиля. Королю новый напиток пришелся по вкусу. А как это часто бывает, вкусы короля немедленно отразились на вкусах верноподданных.

В XVII веке джин в Англии был чем-то вроде самогона: его варили в каждом лондонском доме, пили сами и продавали всем желающим. Он оказывался на столе и во время свадеб, и во время похорон, им отмечали удачное дело и заливали горе. Так что очень скоро без можжевеловой настойки британцы уже не представляли себе жизнь. Джин тогда употребляли в чистом виде (а это почти 50 градусов крепости!), лишь слегка подслащенным. Сейчас уже невозможно составить представление о вкусах англичан XVII века: самая популярная в те времена марка джина — «Старый Том» (сладкий джин с добавлением глицерина и сахара) — до наших дней не дожила. В те времена джин оставался «плебейским» напитком, удостаивающимся презрением со стороны имущих классов. Конечно же, никто из «винных королей», удовлетворяющих запросы аристократии, не занимался

улучшением качества джина, ни о каком разнообразии марок не могло быть и речи.

В это же время джин проник и в Шотландию, вечную противницу Англии, предпочитавшую на своем столе видеть шотландскую водку — скотч. Можжевеловая настойка очень долго не имела успеха, будучи не состоянии составить конкуренцию любимому напитку шотландцев. Однако в 1728 году некий Алан Мак-Кормик взялся за производство джина на своей винодельне, немного изменив рецептуру напитка в соответствии со вкусами своих соотечественников. В основе шотландского джина осталась, конечно же, можжевеловая настойка, но настаивались ягоды не на спирту, а на пшеничной водке высшего качества с добавлением кориандра и любимой шотландцами корицы.

Возможно, именно благодаря этим изменениям нововведение Мак-Кормика начало приживаться и в Шотландии, покорив вслед за Лондоном Глазго. «Мерзкое пойло английских собак» стало появляться на шотландском столе все чаще, и казалось, растущей популярности джина ничего не грозит. Но в 1732 году власти издают указ, по которому запрещается ввоз джина по причине «его разлагающего действия на массы». Производство можжевеловой настойки местного изготовления потихоньку приходит в упадок, и шотландские виноделы возвращаются к более знакомому, а значит, лучше продаваемому скотчу. Правда, некоторые из них еще пытались изменить положение. Так, например, можжевеловые ягоды заменяли настойкой вереска. Но это не подняло стремительно падающей популярности «голландской водки». Остается лишь добавить, что джин вернулся в Шотландию только в XIX веке, уже будучи благородным напитком.

А что же происходило в Великобритании? К XVIII веку джин стал для англичан настоящим бичом общества, грозящим великой империи полной деградацией, чего никак не мог предугадать его создатель. Но как известно, благими намерениями устлана дорога в ад. Соединенное Королевство, уже ощутившее на себе тяготы первоначального накопления капитала, когда пропасть между богатством и нищетой становилась все глубже и шире, начало попросту спиваться. Слабые попытки «сознательной общественности» изменить положение ни к чему не приводили.

И естественно, на джине наживались. Вот весьма характерная для того времени вывеска, красующаяся над входом многих британских таверн: «Мы обещаем сделать вас пьяными за пенни и мертвецки пьяными — за пенс». На улицах городов, задыхающихся от конского навоза и дизентерии, особенно в

бедняцких районах, прохожим приходилось спотыкаться о тела «мертвецки пьяных» любителей джина, пропивавших не только скудное жалование, но и жизнь. Казалось, страшную власть «эликсира смелости» уже невозможно побороть. Диккенс писал позднее, что «джин является самым большим пороком Англии, если не считать грязи и нравов».

Полистайте произведения классической английской литературы того времени. Практически везде вы встретите упоминание о джине. Усугублялось положение существованием огромного количества разномастных таверн, что, в свою очередь, было причиной относительной дешевизны джина, так что «зеленый змий» оказывался вполне доступным не только мужчинам, но и женщинам. Известный художник-карикатурист того времени Уильям Хогарт под впечатлением посещения одного из бедняцких районов создал в 1751 году целую серию рисунков, посвященных этому массовому бедствию, под общим названием «Переулок Джина». На каждом из них нищета, джин и смерть выступают как единое целое, как логическая взаимосвязь пороков, поразивших общество.

Власти решили принять меры. В 1729 году началась серия реформ, направленная на борьбу с мелкими торговцами спиртным. В 1736 году был издан так называемый «Спиртовой закон», превративший джин в непомерно дорогой напиток. Низшие слои общества восприняли это как личное оскорбление, и в некоторых частях Лондона начали вспыхивать так называемые «джиновые бунты», порожденные «сухим законом», нередко выливавшиеся в кровавые стычки с полицией, так что вскоре тюрьмы города на Темзе оказались переполненными вчерашними пропойцами.

Возмущение народа было столь масштабным, что в 1752 году, идя навстречу массовым пожеланиям трудящихся, британское правительство отменило «Спиртовой закон». Алкоголизм, превратившийся в хроническую болезнь пролетариата, стал восприниматься как неизбежное зло. Снова расцвели таверны с дешевым джином. «Голландская водка», как и раньше, стала символом отчаяния и безысходности.

Джин, как это ни странно, сыграл далеко не последнюю роль в теории разделения всех людей на «лучших» и «худших». В 1756 году некий английский мыслитель Джеймс Эшер впервые представил свету идею «богоизбранности аристократии», которую сам Господь наставил повелевать «скотским племенем» простолюдинов. Приверженность к джину, по его мнению, была изначально связана с низким происхождением и свидетельствовала против любой возможности изменить

положение к лучшему.

Как пример он приводил не имевший успеха закон 1729 года, о котором мы уже говорили. «Разве могут называться людьми существа, — писал он, — высшая цель которых превратиться добровольно в свиней? Порождая подобных себе, они уже не смыслят своего существования без этого пойла дьявола». Ему в один голос вторили газеты — от «желтых» бульварных до уважаемых изданий, подводивших научную базу под массовое употребление джина. Недальновидный философ никак не мог предугадать, что сравнительно скоро судьба «голландской водки» переменится.

В конце XVIII века предприниматели наконец взялись за джин всерьез. Для нас остается загадкой истории, что послужило причиной такой неожиданной перемены в пользу «плебейского» напитка. Не прошло и десяти лет, как фирмы-производители вин начали настоящую войну за монополию производства джина.

Резкое улучшение качества напитка привело к расширению рынка сбыта за счет представителей среднего и высшего класса. Те, кто на протяжении веков относился к джину исключительно негативно, открывали для себя этот напиток, потихоньку берущий реванш за прежнее неприятие. В XIX веке отношение к джину в обществе было уже совершенно другое. Джин перестал вызывать стойкую ассоциацию с обреченностью и нищетой.

В середине прошлого столетия можжевеловую настойку подавали в джентльменских клубах по всей Великобритании, оценив ее вкус, а также великолепные тонизирующие и лечебные свойства. Джин превратился в любимый напиток элиты, с многочисленными марками, разнообразием «букетов» на любой вкус и соответствующей ценой, сделавшей его недоступным простым смертным. Строгий этикет Великобритании сделал джин напитком исключительно мужским. Обычно его подавали в послеобеденное время, когда джентльмены собирались в каминной зале для обсуждения финансовых дел и политики. Дорогой джин и дорогие сигары — вот классическая картина высшего света Соединенного Королевства XIX века.

В это же время джин наконец-то попадает в Соединенные Штаты Америки, страну молодую, не отягощенную грузом вековых устоев. И Америка приняла новый напиток на «ура». Очень быстро джин стал элитой среди спиртного, практически не имеющей конкурентов. «Белый напиток для белых людей» — так стали называть можжевеловую настойку. Предприниматели охотно вкладывали в новое производство деньги, получая с можжевеловой настойки неплохие проценты, естественно, ни о каком запрете на джин не могло идти и речи. Пожалуй, Америка

оказалась единственным местом, где джин впервые за всю историю своего существования не встретил противостояния себе.

К середине XIX века в стране было уже около 20 фирм, торгующих с Британией, которые обслуживали всю страну, поставляя джин во все уголки США. Однако до XX века монополия по изготовлению напитка принадлежала исключительно Старому Свету. Любые попытки поставить производство джина в Америке на должный уровень рассматривались исключительно как самопал и карались законом. Провинившиеся выплачивали немалый штраф. Да и сами благосостоятельные американцы (остальные не могли позволить себе подобной роскоши) предпочитали иметь дело с проверенной продукцией, нежели рисковать деньгами и собственной репутацией.

Пик популярности джин пережил во время первой мировой войны — после принятия закона о контроле качества спиртных напитков. Британские власти запретили продавать виски и бренди с выдержкой менее трех лет, и не требующий выдержки джин оказался вне конкуренции, став таким же королем «Серебряного века» в Великобритании, как абсент во Франции или мадера в России. Журналы пестрели рекламами все новых и новых марок, каждый уважающий себя ресторан обязательно имел несколько различных сортов джина в своей карточке вин. Ну а после изобретения коктейлей джин еще больше упрочил свое положение: можжевеловый напиток — идеальная основа для смешивания, а коктейли позволяют воплотить в реальность неограниченный полет фантазии, хотя и требуют исключительной осторожности и внимания, впрочем, как и любое произведение искусства.

В 50-е годы джин вошел в тройку самых популярных домашних напитков Великобритании. Секрет притягательности джина таится в его запахе и вкусе, более мягком, чем, например, у водки. В России джин появился сравнительно недавно, так что у наших соотечественников еще впереди открытия многих марок джина, умеющего, как ни один спиртной напиток, повысить настроение и согреть даже в лютые российские морозы.

Сегодня джин занимает твердое и даже ведущее положение на рынке «белых спиртных напитков». В том числе и в России. Выбор богат. Классический и традиционный Gordon\'s — сухой джин, созданный больше полутора века назад виноделом Александром Гордоном. Мягкий и ароматный Gilbey\'s, который производится с 1872 года. Именно тогда братья Гилби на своей винокурне в Камлентауне разработали оригинальный рецепт, который ничуть с тех пор не изменился. Есть и более

консервативный Beefear, созданный в прошлом веке виноделом Джеймсом Бурроу, на этикетке которого красуется страж лондонского Тауэра. Не забудем про оригинальный Bombey Sapphire, появившийся уже в нашем веке благодаря американскому предпринимателю Алану Сьюбину, разливается в бутылки из голубого стекла, на этикетке которых изображен портрет королевы Виктории. А также джин Stagram\'s, который вопреки британской монополии производится в Америке и отличается от других марок бархатистостью вкуса и золотистым оттенком. И это только основные, самые популярные марки джина!

Сейчас мало кто употребляет джин в чистом виде — это достаточно крепкий напиток — 45 градусов. Поэтому чаще всего джин используют как основу для коктейлей или разбавляют его тоником, представляющим собой газированную воду на основе цитрусовых: лимона, апельсина, грейпфрута, мандарина. При этом содержание алкоголя в готовом напитке снижается. В натуральном, неразбавленном виде джин продолжают пить только на его родине — в Голландии. Да и то это скорее дань традиции, чем повсеместное явление. Чаще всего неразбавленный джин появляется на столах голландцев во время народных праздников.

ГЛАВА 2 БОГАТЫЙ ВЫБОР

Вряд ли можно встретить людей с одинаковыми вкусами: если одни, например, жить не могут без «сорокаградусной» подружки, другие предпочитают легкую беседу за бокалом сухого мартини. Тогда как третьим совершенно все равно, что налито в их граненый бокал — лишь бы компания была хорошая.

Традиционно принято считать, что именно такое отношение к напиткам, в частности алкогольным, сложилось у представителей нашей национальности: мол, русские, кроме своего самогона, испокон веков ничего и не пробовали, и потому не смогут отличить виски от джина, а — джин от обыкновенной «Столичной», смешанной с вишневым компотом.

Что ж, может быть, и так. Тем более что любимая многими настоящая русская водка действительно мало чем (имеются в виду не только вкусовые качества, но и тонизирующие свойства) отличается от джина или так называемой можжевеловой настойки.

Однако мы не собираемся ударять в грязь лицом и постараемся утереть нос нашим собратьям по употреблению различных крепкоалкогольных напитков из-за рубежа своими знаниями в этой области. И сделаем это на примере такого напитка (что и говорить, пока что малознакомого рядовому россиянину), как джин.

До того момента, как на российскую землю был спущен первый ящик с иноземным напитком, многие из нас уже были знакомы с этой разновидностью горьких настоек. Однако никто и подумать не мог, что джин и «Балтийская настойка», столь популярная у моряков благодаря своим бодрящим свойствам, — это на самом деле почти одно и то же.

Джин относится к горьким настойкам, которые, в свою очередь, принято считать крепкоалкогольными напитками, то есть такими, в составе которых содержится этиловый спирт (алкоголь). Крепкие напитки начали изготовлять около 3–4 тысячелетий назад. К тому времени они были известны в Древнем Египте, Китае и других странах. Так что можно с некоторой долей уверенности утверждать, что еще наши доисторические предки уже имели представление о том, что такое настоящая можжевеловая настойка, способная даже скучные и тоскливые вечера в пещерах превратить в нечто потрясающее.

Шутки шутками, однако, как утверждают ученые, еще в V веке до нашей эры коренное население Закавказья употребляло напиток «арак». Это словно созвучно с современным армянским

словом «арах» и грузинским «араки». Так сейчас называют там горькие настойки из ягод различных растений, в том числе и можжевельника. Так что если подумать, голландцам не стоило бы задирать нос, считая себя изобретателями такого замечательного напитка, как джин. Ведь они, по сути дела, всего лишь разлили его по бутылкам, украсив яркими и оригинальными этикетками, тогда как сам рецепт приготовления джина был придуман гораздо раньше.

Еще наши предки-славяне готовили водку из отборного зерна, ржи, пшеницы и ячменя. А для придания особого вкуса и запаха ее настаивали на различных душистых растениях — корице, мяте, можжевеловых и других ягодах. Некоторые сорта водок выдерживали в дубовых бочках, подслащивали медом, отдушивали ладаном, получая самые разнообразные настойки, причем можжевеловая была не самой популярной из них.

Ну а невозмутимым голландцам, английским сэрам, а затем и храбрым ковбоям почему-то понравилась именно она — водка, настоянная на можжевеловых ягодах, отличающаяся специфическим вкусом и необыкновенной крепостью. Причем, если верить многочисленным свидетельствам историков, настоящие янки, которым, как уже говорилось, этот напиток стал известен в начале XIX века, предпочитали настойки собственного приготовления, прибегая к их помощи в самых экстремальных ситуациях, как для поднятия боевого духа, так и для лечения огнестрельных ран.

А для наших соотечественников джин (больше известный как можжевеловая водка) долгое время оставался чем-то вроде лекарства от простуды, хотя нередко и приготавливался объединенными усилиями соседей в качестве главного напитка для намечаемого застолья.

Как известно, горькие настойки бывают не только домашнего приготовления. Современная промышленность выпускает огромное количество напитков этого типа, которые принято относить к группе ликеро-водочных.

Горькие настойки, в том числе и джин, можно использовать не только в качестве бодряще-тонизирующих средств, но и в качестве материала для разного рода компрессов и примочек, лосьонов и тоников, а также для добавления в блюда и смешанные коктейли.

Главное в джине — специальные настои. Они, как и необходимые ароматические спирты, получаются из различных трав, цветов, корней, коры, семян, содержащих ароматические, жгучие и вяжущие вещества. Для получения настоев сырье двукратно настаивают на водно-спиртовом растворе, а для

ароматических спиртов настои дистиллируют (отгон летучих веществ из ароматического сырья, залитого 50 %-ным спиртом) и отбирают наиболее ароматные фракции.

Для усиления аромата настоек иногда применяют эфирные масла и синтетические душистые вещества. При недостаточной естественной кислотности в изделия добавляют лимонную кислоту. Однако наиболее ценятся те сорта джина, в которых используются только натуральные продукты. Такие напитки стоят гораздо больше, чем те, что приготовлены с добавлением искусственных компонентов, и потому выпускаются в меньшем количестве и встречаются гораздо реже.

Джин, как мы уже отметили, относится к горьким настойкам и пользуется большой популярностью в странах Западной Европы и Северной Америки, в основном у мужчин, чьи желудки приспособлены для восприятия более чем сорока градусов «живительного» напитка. Однако и они очень редко пьют его в натуральном виде. Обычно они используют его в качестве компонента разнообразных смешанных напитков, преимущественно с тоником.

Выше мы ограничивались только туманными намеками на свойства этого удивительного по крепости и вкусовым качествам напитка. Теперь же постараемся привести более точные сведения. Достоверно известно, что джин готовят путем смешивания спирта-сырца, полученного из ржи, с эфирными маслами ягод можжевельника и других пряных ароматических растений. Причем большинство фирм-производителей хранит в строжайшем секрете рецепт его приготовления. Известно также, что содержание спирта в настоящем джине 40–50 %.

Как уже отмечалось, впервые этот напиток был приготовлен на медицинском факультете Лейденского университета в Нидерландах как лечебное диуретическое средство. Можно не сомневаться, что изобретатели этого напитка, не пожалевшие спирта для его изготовления, вовсе не предназначали свое «детище» для употребления в больших количествах, как это делают сейчас. Наверняка, прописывая джин тому или иному больному, они обязательно отмечали, что лекарство нужно принимать по одной столовой ложке три раза в день, и никак иначе. Но нерадивые пациенты пренебрегали советами врачей и напивались до поросячьего визга.

Заметив подобное отношение к чудодейственному лекарству, некоторые предприимчивые люди решили всерьез взяться за его изготовление, но уже в качестве алкогольного напитка. Этими предприимчивыми людьми, как вы уже знаете, оказались представители амстердамского купечества, в частности фирмы

легендарного Лукаса Бола, которые и превратили его из лекарства в напиток, первая марка которого была названа Generve (по-французски — можжевельник). Будучи англизированным, это слово с годами превратилось в «джин».

Хотя джин производится во многих странах мира, существуют всего два его вида — голландский и лондонский сухой. На вопрос о том, какой из них лучше, ответить трудно, потому что как первый, так и второй обладают уникальными и своеобразными свойствами. Однако скажем по секрету: чем «суше» напиток, тем сильнее он, как говорят ценители и специалисты, «дает по шарам».

И чтобы доказать вам это, приведем следующий исторический пример. Как утверждают очевидцы, в 20-е годы XIX века различные крепкоалкогольные напитки, как натуральные, так и смешанные, например коктейли, были еще недостаточно сухими.

Голландский джин для приготовления каких-либо блюд, в том числе и различных смешанных напитков, практически не используется. Наиболее популярен сухой лондонский джин. К джину этого типа относятся: Гордонс Драй джин, Бифитер, Будлз и другие сорта этого напитка, о которых будет рассказано ниже.

Кстати сказать, в нашей стране широко развернуто производство данного напитка, причем отечественные образцы мало чем уступают своим зарубежным «собратьям». Так, на территории бывшего СССР производится джин типа сухого лондонского. Это — Балтийский, Капитанский и Вильнюсский джин.

Особенно популярен среди них джин «Вильнюс», обладающий уникальными вкусовыми качествами. От традиционного английского его отличают не только крепость (порядка 50 %), но и особенность валить с ног буквально после первого-второго глотка.

И это не удивительно. Ведь джин принято считать напитком для настоящих мужчин — эдаких суперменов с железными мышцами, стальными легкими и алюминиевыми желудками, способными без особого труда вытерпеть вторжение 50-градусной лавины. Хотя на самом деле он уникален: по крепости и силе джин подходит настоящим мужчинам, однако коварен и непредсказуем, как избалованная женщина.

Не раз приходится слышать о том, с каким трудом добирались до своей квартиры любители смешанных напитков, заказавшие, казалось бы, совершенно безобидную смесь — джин с тоником. На вкус — как лимонад (правда, на десять-пятнадцать градусов крепче), пьется удивительно легко. Но стоит только

предпринять попытку выйти из-за стола или слезть со стоящего возле стойки бара стула, как начинается нечто невероятное (не будем говорить, что именно, так как коварство джина с тоником наверняка довелось испытать почти каждому).

Но в полной мере непредсказуемость действия этого напитка проявляется утром. Тот, кто хоть раз испытал на себе последжиновое похмелье, может подтвердить, что ничего более ужасного ему переживать не доводилось.

Однако, несмотря на это, поклонников у этого крепкого напитка хоть отбавляй. Секрет притягательности джина — в его неповторимом запахе и вкусе.

Как уже говорилось выше, производится джин путем дистилляции: можжевельник смешивается в спирте с различными вкусовыми добавками и помещается в перегонный куб.

Для повышения качества напитка смесь подвергают двойной перегонке. Далее следует наиболее ответственный процесс — процеживание. Тут очень важно уловить оптимальный момент, когда содержание алкоголя в готовом напитке снижается до 37–57 %.

Основным показателем качества джина являются ароматические добавки и их количество. Мы уже упоминали, что в настоящем джине должно быть как минимум четыре ароматические добавки, тогда как в целом их количество может достигать двенадцати.

Сегодня джин занимает твердое и даже ведущее положение (после водки, конечно) на рынке «белых спиртных напитков». В том числе и в России. Выбор напитка богат: классический и традиционный Гордонс, мягкий и ароматный Гилбейс, более консервативный Бифитер, оригинальный Бомбэй Сапфир…

Наиболее распространенным и популярным считается джин марки Гордонс. Рецепт его изготовления на протяжении уже нескольких веков хранится в строжайшем секрете. В настоящее время только 12 человек обладают точными данными, касающимися точных пропорций ингредиентов. Коммерческая тайна охраняется настолько тщательно, что отходы выбрасывают, лишь предварительно перемешав их с другими, специально привезенными: вдруг конкуренты полезут на помойку и таким образом смогут раскрыть тайну, хранимую веками.

Основу букета джина Гордонс составляют можжевеловые ягоды, которые, как и много лет назад, выращиваются в итальянской провинции Тоскана. Урожай собирают, постукивая палками по стволам. Опавшие ягоды складывают в специальные мешки. Хотя далеко не всем ягодам удается попасть в напиток: главный дистиллятор придирчиво отбирает самые лучшие —

крупные и сочные. Другие для приготовления напитка, положительно отмеченного английским принцем Чарльзом, не используются, хотя иногда и идут на приготовление более дешевых образцов напитка, экспортируемого в так называемые развивающиеся страны, где джин почитается наряду с национальными алкогольными напитками.

Джин Гилбейс производится, как уже отмечалось, с 1872 года, и до сих рецепт его приготовления ничуть не изменился. Уникальное сочетание золотых семян кориандра, синих ягод можжевельника, корня дягиля и апельсиновой цедры придает вкусу Гилбейс особую неповторимость и оригинальность. Качество крепких напитков узнается, как известно, «на следующее утро», и этот вид джина здесь является бесспорным лидером. Так что будьте осторожны и не переусердствуйте, на личном опыте знакомясь с вкусовыми качествами этого суперкрепкого напитка. В России джин этой марки не столько известен, как, скажем, Гордонс или Бифитер, но, без всякого сомнения, рано или поздно будет оценен россиянами по достоинству.

Бифитер — самый экспортируемый джин. Его можно встретить в магазинах более 170 стран мира. Производится этот напиток в Лондоне. И красующийся на этикетке страж лондонского Тауэра как нельзя более точно отражает свойственные англичанам консерватизм и приверженность национальным традициям.

Успеху марки немало способствовало то, что фирме удается из года в год создавать напиток с совершенно одинаковым вкусом, хотя, как известно, вкус большинства алкогольных напитков напрямую зависит от погодных и климатических условий (которые в Англии всегда неблагоприятны), влияющих на используемые в производстве ароматические добавки растительного происхождения.

В основе рецепта этого напитка — можжевельник из Германии и Северной Югославии, кориандр из Восточной Европы и Марокко, цедра из Южной Испании, корень дягиля из Голландии и Бельгии. Остальные ингредиенты производители держат в строжайшем секрете.

Джин под названием Бомбэй Сапфир считается самым молодым в ряду подобных ему напитков и имеет оригинальную бутылку из голубого стекла с портретом королевы Виктории на тисненной золотом этикетке. В этом джине десять тщательно подобранных ингредиентов: можжевеловые ягоды и фиалковый корень из Италии, кориандр из Марокко, дягиль из Саксонии, цедра и миндаль из Испании, лакрица из Китая, кассия из Индокитая, ягоды кубеб (ползучего тропического кустарника) с

острова Ява и райские семена из Западной Африки. Технология производства этого джина особо тонкая и дорогостоящая, поэтому цена данного напитка достаточно высока.

Джин Сигрэмс производится в Америке. Он относится к так называемому «цитрусовому» типу алкогольных напитков и отличается стойким ароматом апельсина, гвоздики и сирени. В отличие от других сортов, этот джин выдерживается в течение трех месяцев в специальных дубовых бочках, что придает напитку бархатистость и золотистый оттенок. Этот джин изготавливается из зернового спирта с использованием только натуральных ингредиентов: можжевельника, кориандра, корней дягиля, кассия, мускатного ореха и т. д.

В России джин стал известен прежде всего благодаря смешанным алкогольным напиткам, в частности классическим коктейлям, которые только-только входят в моду. Всего пару лет назад необходимые ингредиенты — текила, ром, вермут, ликер, джин — не были у нас представлены в достаточном количестве. Поэтому до недавнего времени нам приходилось довольствоваться молочными и фруктовыми коктейлями, очень полезными и питательными, но не такими бодрящими и тонизирующими, как коктейли, приготовленные на основе различных вин или «убойного» рома или джина.

На фоне порядком поднадоевших «ром-колы», «мартини» и «кампари-оранджей» коктейли с использованием джина, рецепты приготовления которых вы найдете на страницах этой книги, выглядят, как нечто давно знакомое и потому особенно притягательное.

Заказчиками таких коктейлей в барах выступают в основном женщины, тогда как представители сильного пола предпочитают не «портить» замечательный напиток всякими добавками и употреблять его в чистом виде, но со льдом.

Однако, учитывая все вышесказанное, советуем не слишком сильно налегать на этот крепкоалкогольный напиток, особенно, если вы находитесь в компании людей малознакомых. Сила его воздействия на человеческий организм до сих пор еще не до конца исследована. Лучше всего использовать джин так, как это делали первоначально, то есть по одной столовой ложке три раза в день. И желательно это делать лишь при серьезных простудных заболеваниях.

ГЛАВА 3 СОГЛАСНО ВСЕМ ПРАВИЛАМ

Мы уже говорили, что в наши дни джин в чистом виде употребляется в Голландии, хотя это выглядит скорее как дань традиции, но не распространено повсеместно. В основном, конечно, джин идет только на коктейли.

Самый известный коктейль — джин с тоником. Любопытно, что изначально и джин, и тоник использовались в качестве медицинского средства. Так что, прихлебывая этот ароматный напиток в очередной раз, можете успокаивать себя тем, что принимаете лекарство. Главное — не увлекаться!

Знаете ли вы, что существуют даже правила, согласно которым следует употреблять джин.

Согласно правилам этикета, каждому напитку полагается соответствующая рюмка или бокал: чем крепче напиток — тем меньше должна быть рюмка. А так как джин — достаточно крепкий напиток, пить его следует из рюмок емкостью 35–50 мл, которые обычно подают к различным холодным и горячим закускам, вариантом могут служить цилиндрические стопки емкостью 250–500 мл.

Коктейли из джина подают в специальных бокалах или стаканах конусной или цилиндрической формы. Пьют их обычно через соломинку (данное правило не относится к крепким сортам джина).

Стопки или рюмки для джина принято ставить справа от прибора в ряд с рюмками и стаканами для других напитков или полукругом. Важно только, чтобы они располагались в соответствии с порядком потребления напитков, то есть тот бокал, который понадобится раньше, должен стоять крайним справа и т. д.

Посуда, из которой вы собираетесь выпить джин, должна быть сделана из хрусталя или стекла. Посуду из другого материала подавать не принято. Джин — благородный напиток, поэтому важно красиво его подать.

Еще одно непременное условие — коктейли из джина перед подачей необходимо охладить. Поэтому даже стаканы перед подачей желательно держать в холодильнике.

Процесс употребления джина — это отдельный ритуал. Для настоящих гурманов он является самоцелью. Для того чтобы насладиться вкусом хорошего джина, не надо искать повод или ждать какого-либо праздника. Пить джин — это сам по себе

праздник.

Его можно употреблять как в компании, так и одному. Но компания должна быть подходящей. Например, прекрасно было бы предложить выпить джин любимой женщине во время свидания. Подходящим должно быть и место. Не рекомендуется пить джин на бегу, прямо из маленькой бутылочки, в которой обычно продается этот напиток.

Лучше всего пить джин дома, создав для этого подходящую обстановку. Красиво накрытый стол, тихая музыка, горящий камин — все это может стать прекрасным дополнением к джину. И другое немаловажное условие: пейте джин, полностью сосредоточившись на его вкусе.

Пить джин можно в любое время суток. Но предпочтительнее делать это после обеда или вечером. Поскольку джин содержит спирт, чрезмерное его употребление в первой половине дня никак не является признаком хорошего тона. Утром его обычно используют только в лечебных целях. Самое лучшее время для джина — вечер.

Итак, вы выбрали время, место и компанию, приобрели джин хорошего сорта. Теперь вам необходимо подготовить напиток к употреблению. Перед тем как пить джин, его следует хорошенько охладить. Для этого поставьте бутылку с напитком и бокалы для напитка в холодильную камеру на 15–20 минут. Вы можете также оставить джин в прохладном месте (например, в погребе) на несколько часов. Если вам требуется срочно охладить бутылочку с джином, поставьте ее в ведро с ледяной водой.

Но помните, что лучший вкус у джина тогда, когда он ледяной, а не просто прохладный. После охлаждения не забудьте обтереть бутылку джина полотенцем. Кстати, это важное правило относится ко всем алкогольным и безалкогольным напиткам. При разливе напитка рекомендуется пользоваться салфетками. Их следует положить под каждый бокал с джином или коктейлем с этим напитком.

На стол джин подавать лучше в бутылке, а уж потом разливать его по бокалам. Если вы пьете его в компании, разливать джин по бокалам можно самому хозяину, но допустим и такой вариант, при котором каждый гость наливает себе напиток сам, если, конечно, гостей немного. Если же вы позвали на ужин с джином всех своих друзей и знакомых, разливать напиток должен хозяин.

Наполняя бокалы, бутылку нужно держать всей рукой, примерно на уровне этикетки, так чтобы указательный палец находился на горлышке. Наливая джин, стараются не наклонять резко сосуд, чтобы не взболтать возможный осадок. Когда льют,

стараются, чтобы горлышко бутылки не упиралось в край рюмки. Поднимая бутылку, нужно немного повернуть ее, чтобы капля напитка не попала на скатерть.

Наливая джин, можно брать рюмку или стопку в руки или оставить их на столе. Если вы обслуживаете себя сами, возьмите бокал в левую руку, а правой налейте напиток.

За столом разрешается разливать этот напиток и самому себе, но перед этим предложите напиток соседке или соседу. Наливать джин вы можете столько, сколько хотите, но все же стоит присмотреться к сидящим рядом — сколько выпивают они. Не нужно стараться перепить всех — это некрасиво.

Разливая джин, стоит помнить о том, что наливать до края бокала любой напиток недопустимо. Так как джин — крепкий напиток, наливайте его до половины бокала или стопки. Если же вы любите коктейли из этого ароматного напитка, можно налить немного больше половины. Не следует украшать бокал с джином дольками различных фруктов, например лимона, апельсина или киви. Джин — напиток для серьезных людей, он не нуждается в украшениях, его и без них приятно пить. В коктейль, разумеется, можно и даже нужно положить несколько кубиков или шариков льда.

Вы можете красиво украсить бокалы с коктейлем сахарным «инеем». Для этого насыпьте в блюдце сахар или сахарную пудру. Увлажните края пустых бокалов, протерев их долькой лимона или яблока, и тут же погрузите в сахар. Кристаллики сахара пристанут к смоченному стеклу, и образуется снаружи бокала белая полоса, напоминающая снежный иней. После этого наполняйте бокалы коктейлем с джином осторожно, чтобы кристаллики сахара не осыпались.

Процесс употребления джина должен проходить грамотно. Придерживайтесь определенных правил в этом деле, чтобы напиток доставил вам наибольшее удовольствие. Забудьте о соломинках. Джин — крепкая настойка, если вы будете пить ее из соломинки, очень быстро опьянеете. (Данное правило не распространяется на коктейли — их можно пить при помощи соломинок.)

Джин невозможно пить маленькими глотками или утолять им жажду, поэтому пейте джин залпом, как водку. А чтобы ослабить обжигающий вкус этого напитка, его нужно закусывать, но ни в коем случае не запивать. Обычно джин пьют в начале застолья — для возбуждения аппетита и снятия некоторого напряжения. А вообще, не рекомендуется мешать джин с другими напитками. Иначе вы не почувствует его особенный вкус и аромат.

Разливать джин по бокалам или стопкам следует через

определенное время. Этот напиток не принято пить, наливая одну рюмочку за другой. В перерывах между употреблением джина вы можете побаловать себя различными закусками. Кстати, перерывы между выпиваемыми стопками джина должны быть довольно длительными.

А теперь поговорим о том, с чем можно употреблять этот вкусный и полезный напиток.

Классическая закуска — это рыба, дичь, копчености или жирные сорта сыра. Распространенной закуской служит горячее мясо с различными гарнирами (тушеной капустой, картофельным пюре, зеленым горошком). В качестве холодных закусок к джину подают сыр, бутерброды, салаты, заливное.

Кроме этого, отличную компанию бутылке джина могут составить рыбные копчености, твердые копченые колбасы и твердые сорта сыра.

В принципе, под джин идет любая имеющаяся закуска: паштеты из курятины или свинины, маринованные грибы, любые солености собственного приготовления. К джину можно подать бутерброды с зернистой икрой (красной или черной).

В этом случае подойдут и холодные рыбные закуски: отварная, заивная, фаршированная рыба, рыба под майонезом, под маринадом, а также рыба холодного и горячего копчения. Из мясных закусок к джину можно подать отварное, заливное мясо, студень, фаршированное, шпигованное, жареное мясо, а также холодную птицу и дичь, мясные салаты.

Кроме того, джин пьют с овощными и грибными закусками — свежими и консервированными овощами, фаршированным перцем, баклажанами, икрой из кабачков или баклажанов.

Из фруктов вы можете подать желтые яблоки, персики, абрикосы, алычу, зеленый виноград, бананы, порезанные дольками. Подойдут и цитрусовые — апельсины, лимоны, и особенно вкусно пить джин с грейпфрутом.

Джин прекрасно сочетается со сладкими блюдами: с шоколадом, шоколадными конфетами, мармеладом, пастилой и зефиром. Вы можете подать к джину пирожные. Но они должны быть воздушными и некалорийными. К напитку можно также подать желе, муссы, джемы. Кстати, голландцы пьют джин в подслащенном виде. Эта традиция ведется с очень давних времен. Раньше там джин пили с добавлением глицерина и сахара.

Если вы решили подать джин в самом начале вечера, закуску желательно выбрать полегче. Вы можете сделать привычные салаты, например оливье или овощной салат. Однако подобное мероприятие — самый подходящий повод для того, чтобы приготовить что-нибудь неординарное. Учтите это, когда будете

планировать меню.

Во время приема джина можно произносить тосты и чокаться. Это напиток уместен в любой ситуации — в тесной дружеской компании, на свидании с любимой, во время юбилея и пр.

Итак, как мы уже отметили, при тостах за здоровье джин принято выпивать до дна, предварительно чокнувшись со всеми рядом сидящими гостями. Но если тост провозглашает кто-то из сидящих на противоположном конце стола (достаточно длинного), лучше не тянуться к нему через весь стол, опрокидывая попутно салатницы и расплескивая напиток на тарелки гостей. Нужно просто поднять стопку и слегка кивнуть головой произнесшему тост.

Сервировка стола, на котором появится джин, не отличается чем-то особым. Главное правило — она должна быть выдержана в строгих и скромных традициях — ничего лишнего, вычурного. Простота — лучший спутник для принятия джина.

Хранить джин следует в затемненном помещении и при температуре не ниже 0 и не выше 12 градусов. Покупая бутылочку джина, внимательно присматривайтесь к этикетке, так как срок хранения джина невелик — всего несколько месяцев.

Несмотря на то что за джином (или, как его еще называют, «голландской водкой») закрепилась репутация сугубо мужского напитка, на самом деле этот напиток универсален. Вы можете подать джин и в обществе женщин.

Конечно, если вы собираетесь угостить женщину этим ароматным напитком, нужно его правильно подать. В этом случае подойдут коктейли, приготовленные на основе джина (об этом см. далее в книге). Коктейли для женщин подаются только в бокалах и с соломинками. Непременным атрибутом такого коктейля должен стать лед. Заморозьте воду в какой-нибудь оригинальной форме — сердечки, цветы и пр. Бокалы с коктейлем украсьте живыми цветами или тонкой стружкой лимонной кожуры и оливкой.

Джину, поданному для женщин, прекрасную компанию составят фрукты (абрикосы, персики, бананы, груши), ягода (клубника, черная смородина, крыжовник), мармелад, шоколад, зефир и даже мороженое.

Если хотите, можете подать к джину изысканную закуску — морепродукты, деликатесы. Не бойтесь, что такой едой вы заглушите вкус этого напитка. Джин — выпивка уникальная, под нее пойдут практически любые блюда.

Принимая джин в мужской компании, упор следует делать на горячие закуски. Ведь, как правило, мужчины пьют гораздо большее количество этого напитка, причем часто смешивая с

каким-нибудь другим алкоголем. А последнее не рекомендуется, особенно не стоит смешивать джин с пивом. Не забывайте о том, что джин — этот тоже водка, только «голландская».

Если вы празднуете что-то на природе, можете взять с собой джин. Коктейли из джина готовятся быстро. А некоторые сорта уже продаются в готовом разбавленном виде. Шашлык, жаркое, приготовленное на свежем воздухе, будет прекрасно гармонировать с этим напитком.

Несколько слов стоит сказать о таком щепетильном вопросе — сколько можно пить джина. В любой ситуации и в любой компании пить необходимо умеренно, не стремитесь выпить каждую рюмку с джином. Действие этого алкогольного напитка очень обманчиво — вы пьете, пьете (думая при этом, что еще совсем трезвы), а потом оказывается, что вы уже слишком пьяны.

Даже коктейли, приготовленные на основе джина, обладают большой «убойностью». Поэтому пить их стоит не более двух-трех бокалов за весь вечер.

ГЛАВА 4 МОЖЖЕВЕЛОВАЯ НАСТОЙКА

Если джин знаменит как превосходный напиток, его прародитель — можжевеловая настойка — надолго еще останется в медицине. За ней ходит слава, что это прекрасное средство от бессонницы и страха. Это в самом деле так, ведь изначальное предназначение этой настойки — использование ее в качестве медицинского средства.

В настоящее время этот препарат широко применяется для лечения кожных заболеваний, его приписывают как прекрасное мочегонное средство, а также для лечения простуды.

ЛЕЧЕНИЕ РАДИКУЛИТА

Можжевельник, как и все хвойные породы, обладает тонизирующими качествами. Поэтому его настойку можно ипользовать как расслабляющее и оздоровительное средство для принятия ванн при радикулитах. Для этого в ванну с теплой водой добавьте 4 ст. л. можжевеловой настойки. Медики также утверждают, что такие процедуры не только облегчают ревматические боли, но и предотвращают его появление.

При радикулите хорошо помогают можжевеловые компрессы. Намочите кусок марли в подогретой можжевеловой настойке и оберните им спину. Сверху оберните целлофановым пакетом так, чтобы он хорошо покрывал спину и чтобы марля не выглядывала из-под него. После этого спину оберните несколькими слоями чего-нибудь теплого. Этот компресс продержите 3 часа. После него кожу протрите тряпочкой, смоченной в теплой воде, и смажьте спину каким-нибудь кремом.

Очень сильный эффект при радикулите дает компресс из редьки, лука и настойки. Натрите на терке 1 луковицу и 1 небольшую редьку. Перемешайте, добавьте 2 ст. л. можжевеловой настойки, вновь перемешайте. Полученную массу переложите на небольшой кусок ткани и плотно прижмите к спине, сверху спину укройте чем-то теплым. Через 30 минут компресс уберите, спину вытрите тряпочкой, смоченной в теплой воде. Не допускайте переохлаждения спины.

ЛЕЧЕНИЕ РЕВМАТИЗМА

Для профилактики и снятия ревматических болей хорошо применять согревающие ванны. Для этого 3 л горячей воды смешайте с 2–3 ст. л. можжевеловой настойки. Время от времени подливайте горячей воды в таз. Общее время парения не должно превышать 20 минут. После процедуры распаренные ноги

держите в тепле.

При особо сильных болях в ногах можете натирать их можжевеловой настойкой. Для этого ноги, предварительно согретые в горячей воде, хорошенько разотрите настойкой до тех пор, пока они не начнут «гореть». После этого на ноги наденьте шерстяные носки и лягте в постель.

ЛЕЧЕНИЕ БРОНХИТА

Можжевеловую настойку эффективно использовать и при лечении бронхита. Она смягчающе действует на бронхи. Прокипятите 1 стакан молока, добавьте 1 ч. л. меда и 1 ч. л. можжевеловой настойки. Пейте горячим 2 раза в день: утром и вечером.

Очень полезно при бронхите пить отвар, приготовленный из можжевеловой настойки и ромашки. Данный отвар способствует выведению мокрот и облегчает кашель. 2 ст. л. сухой ромашки залейте 100 г можжевеловой настойки, поставьте на огонь, доведите до кипения, настаивайте 20 минут, процедите и пейте его по 1 ст. л. до еды 3 раза в день.

При бронхите вы можете попробовать и такой отвар: 1 ч. л. травы душицы, 2 ч. л. цветов ромашки, 1 ч. л. травы шалфея, 0,5 ч. л. листьев мальвы залейте 1 стаканом кипятка, дайте настояться в течение 25 минут в теплом месте. Затем процедите, добавьте 1 ст. л. можжевеловой настойки. Принимайте полученный настой по 1–2 ст. л. утром и вечером.

При бронхите хорошо помогает средство на основе лука и меда. Возьмите 1 луковицу, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. можжевеловой настойки. Перемешайте перетертый на терке лук с медом, добавьте настойку. Употребляйте полученное средство по 1 ст. л. каждые 3 часа. Этот рецепт хорош и при воспалении горла.

При бронхите можете использовать и следующий народный рецепт. Приготовьте 1 луковицу, 1 редьку, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. можжевеловой настойки. Выжмите на соковыжималке лук и редьку. В получившийся сок добавьте мед и настойку. Пейте полученное средство по 1–2 ст. л. три раза в день.

Эффективным при бронхите является следующий отвар. Мелко измельченный корень алтея залейте 1 стаканом кипятка, вскипятите, дайте отвару постоять 20 минут, а потом добавьте настойку. Через 20 минут процедите. Пейте отвар по 1 ст. л. 3–4 раза в день.

При бронхите вам поможет и следующий рецепт. 1 ст. л. мать-и-мачехи и 1 ч. л. можжевеловой настойки залейте стаканом кипятка, дайте настояться в течение 40 минут, после чего процедите и употребляйте по 1 ст. л. 3–4 раза в день.

При частых хронических бронхитах советуем принимать

смесь из следующих трав: 1 часть листьев мать-и-мачехи, 1 часть цветков ромашки, 1 часть веточек мать-и-мачехи, 0,5 части травы и цветов душицы. Травяную смесь смешайте с 10 каплями можжевеловой настойки, залейте 1 стаканом кипятка. Пусть настаивается под плотно закрытой крышкой в течение получаса, после чего отвар процедите, добавьте немного меда и пейте его по 150 г в теплом виде три раза в день.

При бронхите хорошо помогают компрессы, накладываемые на область грудной клетки. 1 ст. л. сока чеснока разбавьте 2 ст. л. можжевеловой настойки. Этим соком-настойкой пропитайте небольшой кусок марли, наложите ее на грудь, утеплите толстым слоем полотенца или шерстяного одеяла. Через 2 часа компресс снимите, грудь смажьте кремом.

Аналогичным эффектом обладает и луково-можжевеловый компрес. Натрите на терке 1 луковицу, полученный сок смешайте с 1 ст. л. можжевеловой настойки и 1 ст. л. сока хрена. Все хорошо взболтайте и смочите этим соком марлю, которую потом оберните вокруг горла. После того как утеплите горло, ложитесь в постель. Этот компресс можно снять через 1–1,5 часа.

ЛЕЧЕНИЕ КАТАРОВ

Катар — это заболевание, при котором гортань припухает и краснеет, появляется щекотание в горле, голос становится хриплым, кашель сухой или сиплый. Причиной возникновения катара обычно является инфекция при простуде, перенапряжение голосовых связок. При этом заболевании хорошо помогает народное средство на основе лука и можжевеловой настойки.

Мелко нарежьте 1 луковицу, засыпьте ее 2 ст. л. сахара, залейте 1,75 стакана воды и варите, пока лук не станет мягким, а смесь густой. В эту кашицу добавьте 1 ч. л. можжевеловой настойки, после этого можете ее есть в течение дня по 1 ч. л.

ЛЕЧЕНИЕ КОКЛЮША

Измельчите 4 зубчика чеснока, залейте их 1 стаканом свежего непастеризованного молока, хорошо прокипятите, а затем смешайте с перетертым луком. В эту смесь добавьте 10 капель можжевеловой настойки. После этого ее можно давать детям несколько раз в день.

Аналогичный эффект имеет смесь, приготовленная по такому рецепту: мелко порезанный 1 зубчик чеснока смешайте с соком 1 лимона и 1 ст. л. можжевеловой настойки. Варите в течение трех часов. Принимайте эту смесь по 1 ст. л. в день.

ЛЕЧЕНИЕ АНГИНЫ

При ангине очень полезны можжевеловые компрессы. Для их приготовления намочите в можжевеловой настойке небольшой кусок марли и оберните им горло. Сверху марлю оберните

целлофаном и утеплите чем-нибудь теплым. Компресс снимите через 2 часа, горло промойте теплой водой и смажьте кремом.

Очень полезно при этом заболевании пить лимонно-можжевеловую настойку. Сок 1 лимона смешайте с 50 г можжевеловой настойки. Полощите рот полученным средством 2–3 раза в день. Можете употреблять ее и внутрь по 10 капель, разбавляя водой в равных пропорциях.

Настойка из хрена хорошо борется с ангиной. Мелко порежьте 30 г корня хрена, залейте 100 г можжевеловой настойки. Банку плотно закройте и поставьте на несколько дней в темное место. Перед употреблением настойку разбавляйте водой в равных пропорциях. Принимайте 2–3 раза в день по 1 ч. л.

Чай с малиной и можжевеловой настойкой избавит вас от болей в горле и смягчит кашель. 50 г ягод малины залейте 1 стаканом кипятка. Минут через 10 добавьте 10 капель можжевеловой настойки. Для того чтобы чай был более приятным, можете пить его с медом.

Не менее полезным при ангине является смородиновый чай с подорожником. 50 г ягод черной смородины и 20 г сухих листьев подорожника заварите 1 стаканом кипятка, дайте в течение 20 минут настояться, после чего процедите и влейте 20 г можжевеловой настойки. Готовый чай пейте не менее 2 раз в день.

ЛЕЧЕНИЕ КОЖНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Можжевеловая настойка полезна для лечения некоторых кожных заболеваний. Так, например, настои и маски на основе можжевеловой настойки эффективно борются с угрями.

1) 1 небольшую луковицу натрите на терке, полученный сок смешайте с 1 ч. л. сока ягод калины и 1 ч. л. можжевеловой настойки, все перемешайте и протирайте проблемную кожу несколько раз в день.

2) 1 ч. л. можжевеловой настойки смешайте с 1 ч. л. настойки календулы. Разбавьте 1 стаканом кипяченой воды и протирайте проблемную кожу два раза в день.

3) Лечение ЭКЗЕМЫ хорошо проводить специальными примочками, приготовленными на основе лука и можжевеловой настойки. Отварите в молоке 2 луковицы, мелко порежьте, залейте 10 каплями можжевеловой настойки. Через 10 минут полученную массу приложите к язвам и зафиксируйте ватно-марлевой повязкой. Через несколько часов повязку снимите.

4) При НАГНОЕНИЯХ, ПОРЕЗАХ, УКУСАХ хорошо помогает примочка на основе экстракта коры или почек тополя с луком и можжевеловой настойкой. 25 г коры или почек тополя, 1 луковицу и 100 г спирта смешайте, добавьте 1 ст. л.

можжевеловой настойки и настаивайте неделю. Этим раствором делайте примочки и протирайте раны.

5. Для лечения НАРЫВОВ хорошо помогает специально приготовленная мазь. Запеките в духовке 1 луковицу, размельчите, добавьте 1 ст. л. меда и 1 ст. л. муки, хорошенько все перемешайте и добавьте 1 ч. л. можжевеловой настойки. Готовую мазь накладывайте на нарыв на 30 минут.

ЛЕЧЕНИЕ ГРУДНИЦЫ

Грудница возникает вследствие запущенных трещин на груди у женщин во время кормления: трещины воспаляются, грудь твердеет, краснеет, болит. У больной повышается температура. Если не принять срочных мер, может образоваться нарыв.

При нарыве на грудь накладывают специальную мазь. Запеките 1 луковицу вместе с 20 г льняного масла в духовке, для этого вырежите в луковице небольшое отверстие и влейте туда масло. Когда лук испечется, разомните его, добавьте 1 ст. л. можжевеловой настойки и полученное средство приложите к нарыву на 15 минут.

Грудницу можно лечить и следующим способом: 2 ст. л. сухих листьев мать-и-мачехи заварите 50 г кипятка. Настой поставьте на слабый огонь, через пять минут снимите его и дайте настояться в течение 20 минут, предварительно влив 20 г можжевеловой настойки. После того как вы процедите отвар, еще теплую траву приложите к груди. А через 10 минут можете сделать примочку из отвара. Для этого бинт сложите втрое, пропитайте его отваром и наложите на поврежденное место на 20 минут.

ЛЕЧЕНИЕ ФУРУНКУЛОВ

Испеките 1 луковицу, разрежьте пополам, в одну половинку накапайте 10 капель можжевеловой настойки. После этот лук можете положить на чирей. Больное место перевяжите и держите в тепле. Луковицу поменяйте через несколько часов на другую, приготовленную точно так же.

Перетрите на терке 1 зубчик чеснока, смешайте его с 10 г свежих листьев чистотела и 2 ст. л. можжевеловой настойки. Полученную кашицу приложите к фурункулу, желательно даже привязывать.

Чтобы фурункулы быстро созрели, воспользуйтесь следующим рецептом: потрите на терке 1 картофелину, мелко порубите 20 г конского щавеля, все перемешайте с 20 г можжевеловой настойки. Полученную кашицу приложите на поврежденное место на 20 минут.

Натрите на терке 20 г картофеля, 20 г капусты, добавьте 25 г можжевеловой настойки и все хорошо перемешайте.

Получившуюся кашицу нанесите на больное место и зафиксируйте повязкой. Повязку меняйте 2 раза в день.

20 г листьев шалфея залейте 1 стаканом кипятка, поставьте на огонь. 1 зубчик чеснока мелко порежьте, опустите в кипяток с листьями. Через несколько минут все необходимо откинуть на дуршлаг. Чеснок и листья перемешайте с 20 г можжевеловой настойки, все перемешайте, пропитайте ватно-марлевое полотно и наложите на фурункул. Эту процедуру проводите несколько раз в день.

ЛЕЧЕНИЕ МОЗОЛЕЙ

Очень эффективно при свежих мозолях делать примочки из тертого картофеля с можжевеловой настойкой. Натрите на терке 1 картофелину, добавьте 1 ст. л. можжевеловой настойки. Полученную смесь наложите на мозоль. Через 20 минут смойте чуть теплой водой с небольшим количеством соды. Стопу осушите полотенцем, а мозоль смажьте кремом.

ЛЕЧЕНИЕ ОБЛЫСЕНИЯ

Можжевеловая настойка нашла свое применение и в этой области. Если вы заметили, что ваши волосы начали выпадать, воспользуйтесь следующими рецептами.

Натрите на терке 1 головку чеснока, получившийся сок смешайте с 1 ч. л. можжевеловой настойки. Полученное средство осторожно втирайте в кожу головы. После этого оберните голову полотенцем. Через полчаса вымойте голову. Эту процедуру повторяйте 1 раз в неделю.

Размешайте в небольшой посуде 1 ст. л. репейного масла и 1 ст. л. можжевеловой настойки. Эту массу вотрите в корни волос и оставьте на 30 минут. После этого голову вымойте.

ЛЕЧЕНИЕ ПИЕЛОНЕФРИТА

В качестве лечения пелонефрита хорошо принимать МОЧЕГОННЫЕ СРЕДСТВА.

1) 1 ст. л. спорыша залейте крепким кипятком, поставьте в теплое место на 20 минут, после чего процедите и добавьте 1 ч. л. можжевеловой настойки. Готовый настой пейте по 2–3 стакана в день.

2) Залейте кипятком 20 г семечек укропа, дайте настояться в течение 30 минут, после чего процедите и добавьте 10 капель можжевеловой настойки. Настой принимайте по 0,5 стакана 2 раза в день.

ГЛАВА 5 ДЛЯ КОКТЕЙЛЬ-ВЕЧЕРА

КОКТЕЙЛЬ «СТРАСТНАЯ НОЧЬ»

Требуется: 10–20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 20 мл портвейна, 10 мл белого вермута, 1–2 мл «Пряного ликера», кружок лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте вишневый ликер, джин, портвейн, вермут и «Пряный ликер», налейте в широкий низкий круглый бокал, украсьте кружком апельсина или лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Требуется: 20 мл джина «Дистилленд», 20 мл джина «Капитанский», 10 мл джина «Таллини», 40 мл яблочного сока, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Налейте в низкий широкий круглый бокал шотландский джин «Дистилленд», «Капитанский» джин, джин «Таллини», долейте яблочный сок и положите лед.

КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКА»

Требуется: 20 мл джина, 40 мл яблочного сока, 1 кубик льда.

Способ приготовления. Налейте в широкий низкий круглый бокал джин, добавьте лед и долейте яблочный сок. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ОСТРОВА»

Требуется: 25 мл шотландского джина, 2 мл абрикосового бренди, 1–2 мл сока шпината, 25 мл ликера «Старый Таллин» или «Старый Арбат», 100 мл лимонного сока, 3 кубика льда.

Способ приготовления. Взбейте в шейкере шотландский джин, ликер «Старый Таллин», абрикосовый бренди и сок из свежих листьев шпината через ситечко в стаканы для коктейлей. По желанию добавьте лимонный сок и лед.

ШОТЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ДИЛИЖАНС»

Требуется: 50 мл джина «Дистилленд», 10 мл «Гасконского Арманьяка», 5 мл коньяка «Наполеон», 20 мл белого вермута, 5 мл содовой, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте в миксере с кусочками льда шотландский джин «Дистилленд», «Гасконский Арманьяк», коньяк «Наполеон» и белый вермут. Перед подачей долейте сверху холодную содовую воду.

КОКТЕЙЛЬ «ШАФРАН»

Требуется: 50 мл джина, 0,1 г настоя шафрана, 20 мл сахарного сиропа, 10–20 мл лимонного сока, 100 мл воды со льдом, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Взбейте в миксере со льдом настой шафрана, сахарный сироп и джин. Процедите и добавьте

лимонный сок и воду со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ТИШИНА»

Требуется: 50 мл джина, 50 мл белого вермута, 50 мл белого портвейна, 50 мл белого сухого вина.

Способ приготовления. Смешайте вермут, джин, белый портвейн и белое сухое вино. Налейте коктейль в широкий низкий бокал и украсьте края бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ТАЙНА СТАРОГО ВОЛШЕБНИКА»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл «Тминной настойки», 10 мл лимонного сока, 2–3 кубика льда, долька лимона.

Способ приготовления. Смешайте джин, «Тминную настойку» и лимонный сок в шейкере, перелейте в низкий бокал с широким дном, добавьте лед и украсьте долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАБРОШЕННЫЙ ЗАМОК»

Требуется: 20 мл джина, 40 мл черносмородинового ликера, 10 мл «Рябиновой настойки на коньяке», лед.

Способ приготовления. Смешайте черносмородиновый ликер, джин, «Рябиновую на коньяке» в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал округлой формы, добавьте лед.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ПАРИЖ»

Требуется: 30 мл джина, 15 мл черносмородинового ликера, 30 мл сухого белого вермута, лед.

Способ приготовления. Приготовьте коктейль в шейкере, перелейте в низкий широкий бокал округлой формы, подайте со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ЦИТРУСОВЫЙ РАЙ»

Требуется: 50 мл джина, 50 мл лимонного сока, 50 мл «Южного» или мандаринового ликера, 10 г коньяка, лед, кружок цитруса.

Способ приготовления. Смешайте в равных частях лимонный сок, «Южный» или мандариновый ликер, джин. Ароматизируйте коньяком, украсьте кубиком льда и кружком апельсина или лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ЕГИПЕТ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл сливок, 20 мл мятного ликера.

Способ приготовления. Смешайте сливки и мятный ликер, влейте джин, перемешайте.

КОКТЕЙЛЬ «ЛУННАЯ ДОРОГА»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл вермута, 30 мл персикового сока, 10 мл лимонного сока, 3 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты, не взбивая: вермут, джин, персиковый сок, лимонный сок и несколько мелких кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КАНАДА»

Требуется: 40 мл джина, 60 мл ликера «Шартрез», лед, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешайте джин, ликер «Шартрез» в широком низком круглом бокале, добавьте кубик льда и украсьте кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «МЕЧ СКИФОВ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл сухого вермута, 20 мл вишневого ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере джин, сухой вермут, вишневый ликер, перелейте коктейль в широкий низкий бокал округлой формы, добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВЫЙ»

Требуется: 50 мл джина, сок 1 лимона, 1 ч. л. меда, 100 мл шампанского.

Способ приготовления. Смешайте сухой джин, лимонный сок и мед. Перед подачей долейте холодное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вермута, 20 мл ликера «Полар», 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут и ликер «Полар» в широком низком бокале. Добавьте кубик льда и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕДИ МАКБЕТ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл вермута, 20 мл малинового сиропа, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте джин, белый вермут, малиновый сироп. Добавьте лед и украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЛИКОБРИТАНИЯ»

Требуется: 20 мл «Королевского» джина, 20 мл малинового сока, 1 ч. л. ликера «Бенедиктин», лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, малиновый сок, ликер «Бенедиктин» в широком низком бокале округлой формы, добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЛУННЫЙ СВЕТ»

Требуется: 35 мл джина, 25 мл рома, 20 мл лимонного сока, 0,5 ч. л. сахарного сиропа, 1 долька апельсина.

Способ приготовления. Приготовьте в шейкере коктейль, смешав все компоненты. Добавьте лед в старомодном стакане олд-фэшенд. Украсьте долькой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ПОДВИГИ ГЕРАКЛА»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл малинового ликера, 2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте джин, мандариновый ликер в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал округлой формы.

Добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «КРОЛИК РОДЖЕР»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, сок 1 лимона, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал для коктейлей. Добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «НОЧНОЙ ЭКСПРЕСС»

Требуется: 35 мл джина, 10 мл абрикосового бренди, 25 мл лимонного сока, 2 кубика льда.

Способ приготовления. В шейкер положите лед, добавьте все компоненты в указанном порядке: джин, бренди, лимонный сок. Хорошенько встряхните и разлейте по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «МАЙ ФРЕНД»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл коньяка, 10 мл вермута, 10 мл абрикосового ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, хорошо взболтайте и перелейте в широкие низкие бокалы. Добавьте в каждый стакан по нескольку кубиков льда.

СЛОИСТЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЛИВЕНЬ В ДЖУНГЛЯХ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл портвейна, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, лед, кружок лимона и апельсина.

Способ приготовления. Налейте в широкий бокал округлой формы, не перемешивая, портвейн, джин, сахарный сироп и лимонный сок. Добавьте лед. Положите сверху кружок апельсина, а на него — кружок лимона.

КОКТЕЙЛЬ «МОРСКОЙ ПРИБОЙ»

Требуется: 50 мл сухого джина, 30 мл ликера «Какао», 20 мл водки, 15 мл лимонного сока, 20 мл сахара, 2–4 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте сухой джин, болгарский ликер «Какао», водку, лимонный сок и сахар в шейкере со льдом и перелейте в широкие низкие бокалы.

КОКТЕЙЛЬ «ТАМ, ЗА ГОРИЗОНТОМ»

Требуется: 20 мл джина, 5-10 мл лимонного сока, 1 ч. л. ванильного ликера, 20–30 мл воды со льдом.

Способ приготовления. Смешайте джин, лимонный сок, ванильный ликер в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал и подайте с водой со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЙ МАРТИНИ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мятного ликера, 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, мятный ликер, лимонный сок в шейкере. Перелейте коктейль в бокал для мартини, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕД С МАРТИНИ»

Требуется: 0,5 л джина, 0,5 л вермута, лимонная цедра, 1 ст. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте вермут и джин, добавьте немного лимонной цедры и несколько капель лимонного сока. Взболтайте в шейкере и перелейте в стаканы для мартини. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ ПО-АМЕРИКАНСКИ»

Требуется: 80 мл джина, 80 мл вермута, сок 1/4 лимона, 1/6 стакана льда.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут, раздробленный лед и лимонный сок в шейкере, затем перелейте коктейль в бокалы для мартини.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»

Требуется: 30 мл джина, 15 мл белого вермута, 10 мл коньяка, кружок лимона, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты напитка в шейкере со льдом, разлейте по бокалам, добавьте оливки, украсьте край каждого бокала надрезанным до половинки кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «СИНИЙ ТУМАН»

Требуется: 50 мл джина, 50 мл вишневого ликера, 50 мл «Померанцевой горькой», 1 ст. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в равных частях джин, вишневый ликер, «Померанцевую горькую» в шейкере, перелейте в высокие узкие стаканы для коктейля, ароматизируйте лимонным соком.

КОКТЕЙЛЬ «ТОПАЗ»

Требуется: 10 мл джина, 10 мл ликера, 80 мл сухого белого вина, 50 мл минеральной воды.

Способ приготовления. Налейте в бокал финский ликер «Лимон-21», джин, вино. Дополните бокал холодной минеральной водой. Пейте через соломинку.

КОКТЕЙЛЬ «КРЕПКИЙ ОРЕШЕК»

Требуется: 10 мл джина, 20 мл вермута, 10 мл «Старки», 1 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут, «Старку» и лимонный сок в шейкере. Коктейль перелейте в высокие узкие бокалы, добавьте в каждый бокал несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КОРАЛЛОВЫЙ БЕРЕГ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл вермута, 10 мл настойки «Вишневая горькая», 1 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут, настойку и лимонный сок в шейкере со льдом. Хорошенько взболтайте и перелейте в бокалы для коктейлей.

КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН С ЛИМОНОМ»

Требуется: 50 мл джина, 1 ч. л. лимонного сока, 1 долька лимона, 1 вишенка, 30 мл шампанского, лед.

Способ приготовления. Положите в большой бокал лед, добавьте сок лимона, джин, дольку лимона, вишенку свежую или из компота. Заполните бокал хорошо охлажденным шампанским. Украсьте края бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «НАЙТ КЛАБ»

Требуется: 40 мл джина, 10 мл виски, 20 мл шерри-бренди, 10 мл шампанского, 25 мл лимонного сока, 5 черешен, содовая вода.

Способ приготовления. В шейкер положите лед, налейте джин, виски, шерри-бренди, лимонный сок и хорошо встряхните. Напиток разлейте по бокалам, украсьте черешней и добавьте содовую воду. Подайте на подносе с ложечкой и соломинкой.

КОКТЕЙЛЬ «ИНГЛИШ ДЖИН»

Требуется: 30 мл джина, 30 мл ликера «Бенедиктин», 30 мл лимонного сока, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в шейкере, хорошо взболтайте и разлейте в высокие бокалы, предварительно опустив в них лед.

КОКТЕЙЛЬ «ФРАНЦУЗСКИЙ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мятного ликера, 20 мл сока грейпфрута, 10 г сахарной пудры, 2 кубика льда, дольки апельсина.

Способ приготовления. Охладите льдом стенки шейкера, затем смешайте все компоненты и разлейте по бокалам. Украсьте край бокала долькой апельсина и добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ФРУКТОВЫЙ РАЙ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 40-100 мл шампанского, сок 1 лимона, лед, вишня, долька лимона или апельсина.

Способ приготовления. Налейте в широкий высокий бокал джин, вишневый ликер, лимонный сок, долейте охлажденное шампанское. Украсьте коктейль вишенкой, долькой лимона или апельсина, бросьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН-ТОНИК»

Требуется: 50 мл сухого джина, 50 мл тоника, 2–3 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте сухой джин и тоник в широком низком бокале. Добавьте лед. Украсьте края бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЗАМОРСКИЙ»

Требуется: 10 мл джина, 40 мл настойки «Вишневой горькой»,

10 мл вермута, лед.

Способ приготовления. Смешайте «Вишневую горькую», джин, вермут в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал. Подайте со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «НОЧЬ В ЯНВАРЕ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл вермута, 20 мл ликера «Бенедиктин», 1 вишенка.

Способ приготовления. Смешайте в миксере джин, вермут и ликер «Бенедиктин». Сверху положите вишенку.

КОКТЕЙЛЬ «ВИКТОРИЯ»

Требуется: 50 мл джина, 50 мл лимонного ликера, 50 мл лимонного сока, 2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере джин, лимонный ликер, лимонный сок и лед, разлейте по бокалам, края которых обработаны сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «РОЗА ВЕТРОВ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл апельсинового ликера, 20 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в миксере джин, апельсиновый ликер, апельсиновый сок, перелейте в широкий низкий бокал и добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАКАТ В АЛЬПАХ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл мятного ликера, 20 мл крепкого белого вермута, 10 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, мятный ликер, вермут и апельсиновый сок в шейкере, хорошо взболтайте. Перелейте в широкий низкий бокал, добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «СТАРИННЫЙ РОМАНС»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл шерри-бренди, 1 ч. л. апельсиновой настойки, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере джин, шерри-бренди, апельсиновую настойку. Перелейте в бокал для коктейлей, добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЙ ЛЕБЕДЬ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл сухого белого вермута, 1 ч. л. «Померанцевой горькой», лед.

Способ приготовления. Смешайте вместе с кусочками льда, но не взбивайте, джин, вермут и «Померанцевую горькую» в широком низком бокале, края которого предварительно украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «РОКСАНА»

Требуется: 30 мл джина, 30 мл венгерского вермута, 20 мл апельсинового сока, 0,5 ст. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Хорошо размешайте в шейкере джин,

венгерский вермут, апельсиновый сок, сахар и измельченный лед. Перелейте в высокие бокалы.

КОКТЕЙЛЬ «КЮРАСАО»

Требуется: 0,5 л джина, 250 мл вермута, 250 мл ликера «Кюрасао», 10 г водки «Битер», лед.

Способ приготовления. Смешайте джин, ликер «Кюрасао», а затем добавьте горькую водку «Битер», охладите и подайте с кусочками пищевого льда в бокалах. Украсьте бокалы сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «СЕДЬМОЕ НЕБО»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл белого вермута, 10 мл водки, сок лимона и апельсина, лед, кружки лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте джин, вермут и водку, добавьте несколько капель лимонного и апельсинового сока, все смешайте в шейкере, перелейте в широкие низкие бокалы, добавьте несколько кубиков льда, украсьте края бокала кружками лимона или апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «УБОЙНАЯ СИЛА»

Требуется: 40 мл джина «Сапфир Бомбея», 20 мл персикового шнапса «Арчерс», 10 мл «Блю Каракао».

Способ приготовления. Тщательно смешайте ингредиенты в шейкере. Подавайте в коктейльных бокалах со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВЫЙ САПФИР»

Требуется: 50 мл джина «Сапфир Бомбея», 10 мл «Агностуры», 10 мл минеральной воды.

Способ приготовления. Плесните чуть-чуть «Агностуры» в широкий низкий бокал и слегка взболтайте круговыми движениями. Добавьте джин и подождите, пока все само смешается. Минеральная вода добавляется по вкусу.

КОКТЕЙЛЬ «СИГРЕМС С МАРТИНИ»

Требуется: 50 мл джина «Сигремс», 10 мл сухого мартини, лед, лимон и оливка.

Способ приготовления. Джин смешайте с сухим мартини. Добавьте лед, украсьте бокал тонкой стружкой лимонной кожуры и оливкой.

«ФЛОРИДА СПЕШЛ»

Требуется: 20 мл джина «Гордонс», 20 мл апельсинового сока, имбирный лимонад, лед.

Способ приготовления. Смешайте джин с апельсиновым соком и имбирным лимонадом по вкусу. Подавайте в высоком бокале со льдом.

«СИГРЕМС ДЖИН ФИЗЗ»

Требуется: 50 мл джина «Сигремс», сок половины лимона, 1 ст. л. сахарной пудры, 10 мл содовой.

Способ приготовления. Добавьте в джин сок половинки лимона и сахарную пудру. Хорошо взбейте и вылейте в высокий бокал, добавив по вкусу содовую.

«ДИКИЙ ЗАПАД»

Требуется: 50 мл джина «Сапфир Бомбея», 100 мл тоника, лед.

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно перемешайте в шейкере, добавьте лед и разлейте по широким низким бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ-1»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл вермута, 1 мл «Померанцевой горькой», кружок лимона или апельсина, лед.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере, вылейте в низкий широкий бокал, украсьте долькой лимона или апельсина, бросьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАРТИНИ-2»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вермута, 0,5 мл «Южного ликера», долька апельсина, 2 вишенки.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере все ингредиенты и перелейте коктейль в низкий широкий бокал, опустите в бокал две вишни и дольку лимона.

КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧНЫЙ С ДЖЕМОМ»

Требуется: 50 мл джина, 100 мл вермута, 50 мл персикового сока, 1 ч. л. лимонного сока, лед, 1 вишенка.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, добавьте кубик льда, вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ТИХООКЕАНСКАЯ БУРЯ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл «Вишневой горькой», 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Залейте слоями ингредиенты в широкий низкий бокал, не размешивайте.

КОКТЕЙЛЬ «ПИРУШКА НА КОРАБЛЕ»

Требуется: 10 мл джина, 20 мл вермута, 10 мл «Старки» или «Померанцевой горькой», 0,5 мл лимонного сока, вишенка, лед.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал, добавьте вишню и кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДРУЖБА НАРОДОВ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл хорошего коньяка, 10 мл вермута, 10 мл «Абрикосового» ликера.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ, ЖИЗНЬ»

Требуется: 10 мл джина, 40 мл «Вишневой горькой», 10 мл

вермута, 0,2–0,4 л лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в широком низком бокале все ингредиенты и бросьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «НАСТОЯЩИЙ АНГЛИЙСКИЙ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл малинового сока, 50 мл ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Требуется: 20 мл джина, 40 мл черносмородинового ликера, 1 мл «Померанцевой горькой».

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ОСОБЫЙ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мятного ликера, 10 мл лимонного сока, кружок лимона, лед.

Способ приготовления. Все тщательно перемешайте в шейкере в течение 5 минут, затем перелейте в широкий бокал, добавьте кубик льда и украсьте край бокала кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЙ»

Требуется: 20 мл джина, 10 мл «Южного ликера», 10 мл апельсинового сока, 2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАНДАРИНОВЫЙ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, сок половинки лимона, лед.

Способ приготовления. Вылейте все ингредиенты в широкий низкий бокал по очереди, не смешивая. Добавьте кубик льда. Коктейль должен получиться слоистым.

КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ»

Требуется: 20 мл джина, 30 мл яблочного сока, лед, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в низком широком бокале, взболтайте и украсьте лимоном.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКОЕ СОЛНЦЕ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл «Южного ликера», лимонная долька, лед.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, украсьте долькой лимона и кубиком льда.

КОКТЕЙЛЬ «ТМИННЫЙ»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл тминной настойки, 10 мл

лимонного сока.

Способ приготовления. Перемешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ»

Требуется: 20 мл джина, 5-10 мл лимонного сока, 10 мл «Южного ликера» или другого некрепкого ликера.

Способ приготовления. Все ингредиенты перемешайте в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «АФРИКА»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, лед.

Способ приготовления. Все ингредиенты перелейте в широкий низкий бокал, перемешайте и добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ОСЕННИЙ ВАЛЬС»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл шерри-бренди, 50 мл «Померанцевой горькой» или ликера «Бенедиктин», лед.

Способ приготовления. Все перемешайте в широком низком бокале и добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДЖИМ И МЭРИ»

Требуется: 75 мл джина, 25 мл сока манго, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Перемешайте в миксере джин и сок манго. В готовый коктейль добавьте несколько кубиков льда, а края бокала украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «АТЛАНТИДА»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл абрикосового ликера, 20 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте абрикосовый ликер, джин, апельсиновый сок в шейкере, затем перелейте в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЙ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл десертного белого вина, 20 мл апельсинового сока, 1–2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте десертное вино, джин, апельсиновый сок в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда и украсьте края сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ОСЛИНОЕ МОЛОКО»

Требуется: 20 мл виски, 10 мл джина, 10 мл вермута, 20 мл шерри-бренди, 10 мл «Померанцевой горькой» или «Пряного ликера», долька апельсина.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, после чего украсьте долькой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ БЛЮЗ»

Требуется: 40 мл джина, 5 мл виски, 20 мл вермута, 50 л

ликера «Бенедиктин», вишня.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере все ингредиенты и перелейте коктейль в широкий низкий бокал. Добавьте вишенку.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОЖНЫЙ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вермута, 20 мл коньяка, 50 мл рома.

Способ приготовления. Перемешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «НАПОЛЕОН»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл коньяка, лед, 0,5 мл «Померанцевой горькой» или ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте пару кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЗНАКОМКА»

Требуется: 40 мл джина, 20 мл лимонного сока, 90 мл «Южного» или мандаринового ликера, 50 мл рома, фрукты.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в длинный высокий бокал, украсьте дольками фруктов или ягодами.

КОКТЕЙЛЬ «ОСВЕЖАЮЩИЙ»

Требуется: 20 мл виски, 10 мл джина, 20 мл ликера, 20 мл малинового сока или малиновой наливки, сок половинки лимона, 2 кубика льда, сахар.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты, смесь хорошо взболтайте в миксере со льдом и перелейте в бокал, края которого предварительно украшены сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЛОНДОНСКИЙ»

Требуется: 20 мл джина, 20 мл вишневого ликера, 20 мл рома, 10 мл «Померанцевой горькой», 0,5 мл лимонного сока, 2 кубика со льдом.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере, хорошо потрясите 5 минут, разлейте в широкий низкий бокал и добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ТИХАЯ ГАВАНЬ»

Требуется: 10 мл виски, 10 мл джина, 10 мл рома, 1 ч. л. сахара, 1 яичный желток, 50 мл «Пряного» ликера.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий длинный бокал, предварительно украсьте его края сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «СПИ, МОЯ РАДОСТЬ, УСНИ»

Требуется: 60 мл рома, 10 мл джина, 1 яичный желток, 1 ч. л. сахарного песка, 50 мл «Пряного ликера», 40 мл коньяка.

Способ приготовления. Взбейте миксером яичный желток с сахарным песком, добавьте все остальные ингредиенты и перелейте в высокий длинный бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КОВБОЯ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 5 мл сахарного сиропа, 0,5 мл лимонного сока, кожица цитрусового плода.

Способ приготовления. Налейте, не перемешивая, в рюмку все ингредиенты в этой последовательности и украсьте рюмку спиралью из кожицы цитрусового плода.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИУМФАЛЬНАЯ АРКА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл виски, 20 мл коньяка, 20 мл любого ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере ингредиенты и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «РЫЦАРСКИЙ ТУРНИР»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл абрикосового ликера, сок одного лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере ингредиенты и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВАЯ МЕЧТА»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл коньяка, 20 мл малинового или вишневого ликера, 1 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКАЯ ИНДИЯ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл рома, 0,5 мл лимонного сока, 1 ст. л. сахарного сиропа, кожица цитрусового фрукта.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный спиралью из кожицы цитруса.

КОКТЕЙЛЬ «ВУЛКАН СТРАСТЕЙ»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл виски, 3 мл коньяка, 3 мл лимонного сока, 3 мл сахарного сиропа, кружок лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный кружком цитруса.

КОКТЕЙЛЬ «МОРСКАЯ ВОЛНА»

Требуется: 40 мл рома, 20 мл джина, сок половинки лимона, 1 вишенка.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, добавьте вишенку.

КОКТЕЙЛЬ «АУСТЕР»

Требуется: 10 мл рома, 10 мл виски, 1 яичный желток, 2 ч. л.

томат-пасты или томатного сока, 10 мл коньяка, несколько капель лимонного сока.

Способ приготовления. Вылейте в рюмку яичный желток, добавьте все остальные ингредиенты и пейте одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «РАДУГА»

Требуется: 2 мл виски, 2 мл рома, 20 мл джина, 20 мл лимонного ликера, 1 яичный желток, 20 мл коньяка.

Способ приготовления. Вылейте в рюмку все компоненты, затем выпустите яичный желток, не нарушая оболочки. Пейте одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «АЙС ТИ С ДЖИНОМ»

Требуется: 100–120 мл джина, 1 л свежезаваренного черного байхового чая, свежий сок одного лимона, 2 ст. л. сахарного песка, 100 мл свежего сока малины или черной смородины, кусочки лимона и кубики льда.

Способ приготовления. В чае растворите указанное количество сахарного песка и дайте ему охладиться. Быстро охладить свежезаваренный чай можно следующим способом: опустите посуду с чаем в чашку с холодной водой или обложите ее льдом. В данном случае его быстрое охлаждение необходимо для того, чтобы чай не успел настояться и не стал горчить, так как это испортит вкус коктейля. Затем смешайте сладкий чай с соками, джином и размешайте напиток. Подавать его следует в высоких бокалах, которые предварительно до половины заполнены кусочками льда. Украсьте этот коктейль тонкими лимонными дольками и листьями мяты.

КОКТЕЙЛЬ «ГАВАЙСКИЙ СНЕГ»

Требуется: 200 мл воды, 2 ст. л. сахарного песка, 20 мл вишневого сока (его можно заменить на яблочный, апельсиновый или смородиновый), 100–150 мл джина, ягоды или лимонные дольки для украшения.

Способ приготовления. Вскипятите воду вместе с сахарным песком, бросьте туда лимонную и апельсиновую цедру, размешайте и остудите. После того как жидкость остынет, добавьте сок и поставьте в морозильную камеру. Через непродолжительное время, когда ободок посуды только покроется инеем, посуду выньте из морозилки и деревянной ложкой перемешайте застывающий напиток. Проделайте эту процедуру несколько раз, чтобы он приобрел консистенцию кашицы. В общей сложности посуда должна находиться в морозильной камере около часа. После того как напиток приобретет кашицеобразную консистенцию, влейте указанное количество джина и перемешайте. Если напиток показался вам недостаточно крепким и терпким, можете подкорректировать вкус и добавить

еще немного джина, только все нужно делать очень быстро, чтобы частички льда не успели растаять. Далее разложите эту кашицу деревянной ложкой по широким и низким бокалам с толстым донышком, украсьте дольками лимона и ягодами. Данный коктейль следует не пить, а есть ложечкой.

КОКТЕЙЛЬ «КУЛЕР»

Требуется: 1 л яблочного сока, 4 целых яблока, 150–200 мл джина, 2 ст. л. сахарного песка, сок половины лимона, лед, газированная или минеральная вода.

Способ приготовления. Очищенные яблоки нарежьте на небольшие кубики, залейте яблочным соком, добавьте сахарный песок и взбейте миксером, чтобы кусочки яблок превратились в пюре. После этого тщательно процедите и перелейте в посуду, в которую предварительно положены кусочки льда. Размешивайте напиток и понемногу добавляйте в него лимонный сок, а затем и джин. Подавайте в высоких тонких стаканах, наполненных примерно на 3/4 объема коктейлем, а затем долейте до полного объема газированной или минеральной воды. Перед самой подачей к столу напиток следует сильно охладить и добавить в него еще льда.

ГЛАВА 6 ЧТО ПОДАТЬ К ДЖИНУ С ТОНИКОМ

Каждый разбирающийся в спиртных напитках человек знает, что тот или иной вид напитка требует определенного вида закуски, например водка требует горячих блюд и острых приправ, ликеры предполагают сладкие мучные закуски и т. д.

Так же и джин, напиток благородный и элитарный, требует определенного рода продуктов, позволяющих оттенить его вкус. Наиболее подходящими для этого издавна считаются фрукты, сыры, морепродукты и блюда из мяса. Именно эти закуски дадут возможность по достоинству оценить вкус джина, прочувствовать все нотки его букета.

Особенность предлагаемых рецептов состоит в том, что для приготовления представленных в них блюд не требуется поиска дорогих и редких продуктов, напротив, все ингредиенты вполне доступны и могут быть найдены в ближайшем магазине.

ФРУКТОВЫЕ ЗАКУСКИ

Первым предметом нашего разговора будут фруктовые закуски. Рецепты, помещенные в этом разделе, сочетают простоту с изысканностью и фантазией. Каждый читатель может попробовать себя в качестве кулинара по приготовлению фруктовых закусок, проявив творческий талант и вкус.

«РОГ ИЗОБИЛИЯ»

Требуется: 50 г мякоти дыни, 30 г апельсиновых долек, 50 г мандариновых долек, 50 г яблок, 70 г бананов, 30 г груш, 2 ст. л. фисташек, несколько разноцветных кубиков льда (замороженный фруктовый сок), щепотка корицы.

Способ приготовления. Мякоть дыни, апельсиновые дольки, яблоки и груши нарежьте небольшими кубиками. Банан нарежьте кружочками. Перемешайте нарезанные фрукты, добавьте к ним рубленые фисташки и корицу.

Положите полученную фруктовую массу в вазу и поставьте в холодильник на час-полтора. Непосредственно перед подачей смешайте с закуской цветные кубики замороженного фруктового сока.

«ЦИТРУСОВЫЕ РЕКИ»

Требуется: 50 г мандариновых долек, 1 лимон, 1 грейпфрут, 100 г апельсина, 1/4 стакана лимонадного сиропа, 0,5 ч. л. кардамона, сахар по вкусу, несколько кубиков льда.

Способ приготовления. Грейпфрут очистите от кожуры, нарежьте на четыре части, снимите с каждой части цедру. Так же очистите апельсин. Нарежьте очищенные цитрусовые небольшими кубиками. Неочищенный лимон нарежьте тонкими кружочками.

Смешайте все фрукты, добавьте кардамон, охлажденнный лимонадный сироп. Смешайте полученную закуску с кубиками льда и сразу же подавайте к столу.

«РАЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ»

Требуется: 1 ст. л. мелко нарезанных листьев мяты, 1/3 стакана апельсинового сока, 50 г персиков, 2 сладких яблока, 1/4 стакана мелко нарезанных фиников.

Способ приготовления. Яблоки очистите, разрежьте каждое на четыре части, удалите серединку и семечки, нашинкуйте. Из персиков удалите косточки и нарежьте мякоть небольшими кубиками. Смешайте персики с яблочной соломкой, добавьте финики и мяту. Тщательно перемешайте полученную закуску и поставьте в холодильник на два-три часа. Охлажденную закуску выложите в прозрачную посуду, украсьте дольками апельсина и

разноцветными кубиками замороженных соков.

«ЭЛЬДОРАДО»

Требуется: 4 сладких сочных груши средней величины, 2 ст. л. лимонного сока, несколько замороженных ягод клубники, несколько кусочков апельсинового мармелада.

Способ приготовления. Апельсиновый мармелад нарежьте маленькими кубиками, каждую грушу разрежьте на четыре части, удалите серединку и семечки, мелко нарежьте. Смешайте мякоть груши с лимонным соком и кубиками апельсинового мармелада, украсьте сверху замороженными ягодами клубники. Поставьте десерт в морозильную камеру на 20 минут.

АНАНАСЫ В БЕЛОМ ВИНЕ

Требуется: 300 г консервированных ананасов, 1 стакан белого вина, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 стакан свежей клубники, 2 стакана свежих или консервированных слив без косточек, 3 ч. л. тертого горького шоколада.

Способ приготовления. Ананасы мелко нарежьте и смешайте полученную мякоть с ананасовым соком. Добавьте белое вино, мускатный орех, добавьте дольки клубники и сливы. Накройте полученную смесь крышкой и поставьте в холодильник на 3–4 часа. Выложите охлажденный десерт в вазочку, посыпьте тертым шоколадом и сразу же подавайте.

«МАЛИНОВЫЕ ОБЛАКА»

Требуется: 4 стакана свежей малины, 1/2 ст. л. мелко нарубленной лимонной цедры, 1/4 стакана яблочного сока, 2 стакана любого нежирного фруктового йогурта.

Способ приготовления. Ягоды малины смешайте с лимонной цедрой и разложите в специальные фруктовницы. Полейте десерт небольшим количеством яблочного сока и выложите йогурт. Сверху посыпьте цедрой. Подавайте к столу сильно охлажденным.

«ПРЕКРАСНЫЕ ВОСПОМИНАНИЯ»

Требуется: 1/2 стакана замороженных ягод черной смородины, 2 стакана абрикосов без косточек, несколько листьев свежего салата, 1 стакана ягод сладкого винограда, 0,5 ч. л. ванильного сахара, 1/4 стакана холодного лимонного тоника.

Способ приготовления. Черную смородину смешайте с мелко нарезанными абрикосами, виноградом и ванильным сахаром. На дно прозрачной вазы выложите листья салата, на него поместите десерт, полейте небольшим количеством охлажденного лимонного тоника и сразу же подавайте к столу.

«ЛЕДИ ГОДИВА»

Требуется: 80 г сушеных груш, 70 г кислых яблок, 50 г ягод красной смородины, 3 ст. л. изюма, 50 г чернослива, 100 г мандаринов, щепотка соли, щепотка корицы, несколько кубиков

льда.

Способ приготовления. Сушеные груши, чернослив и изюм тщательно промойте в теплой воде и замочите на сутки в прохладной кипяченой воде. Спустя положенное время размягченные ягоды откиньте на сито и, когда стечет вода, порежьте на мелкие кусочки.

Из каждого яблока удалите серединку и семечки и порежьте их небольшими кубиками. Мандарины очистите от кожицы и разделите на дольки. Ягоды красной смородины слегка разомните вилкой.

Сложите все фрукты в небольшую вазочку, добавьте соль, корицу. Все тщательно перемешайте. Непосредственно перед подачей к столу положите на десерт кубики льда и сбрызните лимонным соком.

«ТРОПИЧЕСКИЕ МЕЧТЫ»

Требуется: 3 банана, 50 г консервированных ананасов, 1/2 стакана кедровых орехов, 1/4 ч. л. ванили, 1 ч. л. бананового ликера.

Способ приготовления. Очистите бананы от кожуры, нарежьте их небольшими кубиками, сложите в стеклянную посуду и поставьте в холодильник на 4 часа. Ананасы мелко нарежьте. Кедровые орехи вымачивайте в течение 5–6 часов, затем очистите от скорлупы и вместе с бананами измельчите в миксере.

В полученную смесь добавьте мелко нарезанные ананасы, банановый ликер, ваниль, все тщательно перемешайте и поставьте в холодильник на 20 минут.

Выложите полученное мороженое в хрустальную вазочку, украсьте ядрышками кедровых орешков и кружочками банана.

«ЗОЛОТИСТОЕ СИЯНИЕ»

Требуется: 150 г груш, 300 г уксусного маринада, несколько листочков лимонной мелиссы.

Способ приготовления. Вымойте груши и удалите кожицу с плодоножки. Мелкие груши оставьте целыми, более крупные разрежьте вдоль пополам вместе с плодоножкой.

Отварите груши до мягкости в уксусном маринаде, затем слейте жидкость в отдельную посуду. Выложите сваренные груши в стеклянную посуду, полейте охлажденным маринадом и украсьте листочками лимонной мелиссы.

Подавайте десерт сильно охлажденным.

«СНЕЖНАЯ СЛАДОСТЬ»

Требуется: 300 г яблок, 400 г твердых груш, 3 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. сахарной пудры, 0,5 ч. л. лимонной цедры.

Для теста: 4–5 яйца, 2–3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. молока, 1 стакан муки, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Для соуса абрикосового: 300 г абрикосов, 1 стакан сахарной пудры, 1/2 стакана воды.

Для соуса лимонного: 1 лимон, 1 стакан сахара, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Очистите яблоки от кожуры, удалите серединку и семечки, нарежьте мякоть ровными кружочками толщиной в 1 см. Груши очистите от кожицы, удалите середину и семечки, нарежьте тонкими кружочками, пересыпьте сахаром и дайте полежать 30–40 минут в прохладном месте.

После этого каждый кусочек фруктов аккуратно наколите на вилку, обмакните в приготовленное жидкое тесто и положите на сковороду в растопленное сливочное масло. Поджаривайте кусочки фруктов в тесте на среднем огне до образования румяной корочки с обеих сторон.

Готовые фрукты выложите на круглое блюдо, посыпьте сахарной пудрой, смешанной с молотой цедрой лимона, охладите и подавайте к столу.

Отдельно в соусник подайте лимонный или абрикосовый соус.

Чтобы приготовить тесто, сливочное масло смешайте в кастрюле с яичными желтками, добавьте холодное молоко, всыпьте муку, сахар, соль, тщательно размешайте. Положите взбитые в густую пну яичные белки и перемешайте, чтобы белки не осели.

Чтобы приготовить соус, абрикосы протрите через сито, смешайте с сахарной пудрой, добавьте воды, поставьте на огонь и, помешивая, доведите до кипения. Затем снимите с огня и остудите. Лимонный соус готовится следующим образом: лимон пропустите через мясорубку вместе с кожурой, добавьте сахар и воду. Поставьте на плиту и варите на медленном огне 5 минут. Затем снимите с огня и охладите.

«ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА»

Требуется: 5 яблок небольшого размера, 5 небольших груш, 60 г острого сыра, 3 ч. л. молотой корицы, 1/2 стакана изюма, 2 стакана мандаринового сока.

Способ приготовления. Натрите сыр на мелкой терке, смешайте с мандариновым соком и корицей. Фрукты тщательно вымойте в холодной воде, срежьте верхушки, вырежите мякоть и наполните яблоки и груши изюмом и сырной смесью.

Поместите начиненные яблоки в микроволновую печь или духовку плиты и запекайте в течение 3–5 минут. Подавайте фруктовую закуску в охлажденном виде.

«ЗВЕЗДА ГОЛЛИВУДА»

Требуется: 5–6 бананов, 1/2 стакана воздушной кукурузы, 1

ст. л. кокосовой крошки, 1 ст. л. мелко нарезанного и поджаренного арахиса, 2–3 ст. л. тертого горького шоколада, 5 ст. л. любого сладкого сиропа.

Способ приготовления. Снимите с бананов кожуру, нарежьте мякоть крупными кубиками, воткните в каждый кубик деревянную палочку, пластиковую вилочку или нож, сложите банановые кубики в стеклянную посуду и поставьте в морозильную камеру на 1–2 часа.

В тарелке смешайте воздушную кукурузу, кокосовую крошку, арахис и тертый шоколад. Кусочки бананов полейте сиропом, обваляйте в воздушной кукурузе, кокосовой крошке, арахисе и шоколаде и поместите в морозильную камеру. Замораживайте десерт в течение одного часа и подавайте к столу.

«СЛАДКИЕ КУСОЧКИ»

Требуется: 1/2 стакана ягод свежей клубники, 1 стакана персиков, 1/4 стакана слив, 1/3 стакана свежих или консервированных ананасов, 1 яблоко.

Для фруктового сока: 1/2 стакана яблочного пюре, 200 г любого нежирного йогурта, 1/2 стакана ванильного сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 1/8 ст. л. молотой корицы.

Способ приготовления. Крупные ягоды клубники разрежьте на половинки, мелкие оставьте целиком, персики и сливы разделите на две половинки, удалите косточки, ананасы нарежьте крупными кубиками.

Перед подачей к столу проткните кусочки десерта деревянными палочками, пластиковыми вилочками или ножами и окуните во фруктовый соус.

Чтобы приготовить фруктовый соус, тщательно смешайте яблочное пюре с йогуртом, ванильным сахаром, лимонным соком и молотой корицей. Массу поместите в прохладное место на 30 минут.

«ВЕЧНОСТЬ»

Требуется: 3 грейпфрута, 2 апельсина, 300 г консервированного винограда, 200 г свежих или консервированных черешен, 2–3 ст. л. ананасового сока, 1–2 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Нарежьте грейпфруты и апельсины небольшими кубиками, добавьте виноград и черешни, сбрызните лимонным соком, добавьте ананасовый сок и поставьте на 1 час в холодильник. Подавайте к столу в высоких бокалах или креманках.

«ЗАКОЛДОВАННЫЕ ФРУКТЫ»

Требуется: 300 г сливочного масла, 1/4 стакана коньяка, 2 стакана сахара, 1 ст. л. пшеничной муки, 1,5 ст. л. картофельной

муки, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 300 г дыни, 150 г апельсина, 200 г груш, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Мякоть дыни нарежьте кубиками, засыпьте 1/4 стакана сахара, залейте коньяком и поставьте в холодильник на 10 часов. Пшеничную муку смешайте с картофельной, разведите 1 стаканом молока, добавьте желтки и размешайте так, чтобы не было комочков.

Оставшееся молоко вскипятите, добавьте разведенную молоком муку и, непрерывно помешивая, доведите до кипения, чтобы получилась густая масса. Затем снимите с огня и остудите. Масло разотрите с сахаром, постепенно добавьте остывшую молочную массу и ванильный сахар, чтобы получился пышный крем.

Груши вымойте и мелко нарежьте. Апельсины очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Дыню и нарезанные фрукты соедините с кремом, хорошо вымесите и поставьте на 3 часа в холодильник, чтобы смесь затвердела. Грецкие орехи измельчите. Из застывшей массы скатайте шарики средней величины, обваляйте их в грецких орехах и уложите пирамидкой на плоское блюдо. Подавайте десерт сильно охлажденным.

«СЛАДОСТЬ ЛЕТА»

Требуется: 200 г сушеных фиников, 300 г ядер грецких орехов, 200 г инжира, 200 г сладкого миндаля, 200 г сладкого белого винограда, 200 г коньяка.

Способ приготовления. Инжир и финики замочите на сутки в горячей воде. Затем выньте, подсушите на полотенце и нарежьте на небольшие кусочки. Грецкие орехи измельчите. Миндаль ошпарьте кипятком, очистите и измельчите.

Смешайте в отдельной посуд инжир, финики, виноград, орехи и миндаль, добавьте коньяк и тщательно перемешайте. Выдержите десерт в холодном месте в течение одного часа и подавайте к столу.

«РИСОВАЯ ПИРАМИДА»

Требуется: 1/2 стакана длинного риса, 1/2 л молока, 3 ст. л. сахарного песка, 1/2 кг любых фруктов и ягод, 3 ч. л. желатина, 150 г сливок (30-ной % жирности), лимонная или апельсиновая цедра, любые орехи, шоколадная или кокосовая стружка, листики мяты.

Способ приготовления. На молоке сварите рис с добавлением цитрусовой цедры и сахарного песка. Имеющиеся в наличии фрукты промойте и ненадолго залейте кипятком, чтобы они стали мягкими. Через 10–15 минут воду с фруктов слейте. Желатин тщательно растворите в холодной воде, оставьте ненадолго для

набухания и добавьте его в имеющуюся фруктовую воду. Когда желатин начнет загустевать, залейте этим фруктовым отваром рис. Отдельно взбейте миксером сливки и тоже добавьте в рис, после чего осторожно перемешайте кашицу. В посуду с высокими бортиками или специальную формочку для муссов и пудингов выкладывайте слоями рисовую массу и кусочки разных фруктов, ягоды, орехи. Выложив все до конца, форму на несколько минут погрузите в горячую воду, после чего «пирамида» легко вынется из формы. Затем готовый десерт можно украсить теми же кусочками фруктов, орехами, шоколадной стружкой или сделать любой сладкий фруктовый соус.

«КОКЕТКА»

Требуется: 300 г риса, 200 г консервированных ананасов, 1 ст. л. мелко нарезанного укропа, 2 ст. л. лимонного сока, 2–3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. перца.

Способ приготовления. С ананасов слейте сок и нарежьте небольшими кубиками. Рис промойте в холодной воде и варите на слабом огне под крышкой в течение 30 минут. Готовый рис промойте и выложите на блюдо. Добавьте в него 1 ст. л. ананасового сока, после чего поставьте в прохладное место на 30 минут.

Майонез смешайте с солью, перцем, лимонным соком и зеленью укропа. Остывший рис смешайте с майонезом и ананасами, выложите в глубокое блюдо и подавайте в качестве закуски к джину.

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И СЫРА

«ДИКИЙ ЗАПАД»

Требуется: 300 г сыра, 300 г консервированной кукурузы, 100 г миндаля, 200 г любого фруктового йогурта.

Способ приготовления. С кукурузы слейте сок, выложите ее в стеклянную посуду. Миндаль пропустите через мясорубку и добавьте его в кукурузу вместе с сыром, нарезанным маленькими кусочками. Заправьте блюдо йогуртом и перемешайте. Можете по желанию добавить 1/2 стакана апельсинового сока.

«МОРСКОЙ БРИЗ»

Требуется: 350 г замороженных креветок, 500 г свежей спаржи, 5 ст. л. сливок, 3 ст. л. майонеза, сок одного лимона, 1 яблоко, несколько листьев свежего горчичного салата, 1 ст. л. мелко нарезанных листьев базилика, 2 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Креветки разморозьте, слегка отварите в чуть подсоленной воде и мелко нарежьте. Яблоко очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Спаржу отварите до мягкости, остудите и нарежьте полосками. Смешайте все перечисленные компоненты и поставьте в прохладное место на 30 минут.

Сливки смешайте с майонезом, добавьте сахар, соль, сок одного лимона. Листья салата тщательно промойте и разложите на блюде. Сверху на салат выложите креветки, спаржу и яблоко, положите сливки, смешанные с майонезом, сахаром, солью и лимонным соком. Украсьте блюдо зеленью базилика и сбрызните лимонным соком.

«ЗАКАТНОЕ СОЛНЦЕ»

Требуется: 300 г консервированных крабов, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. воды, 1 сладкий болгарский перец, 1/2 ч. л. лимонной цедры, 1 ст. л. грейпфрутового сока, 1 ст. л. крахмала, несколько веточек французской петрушки.

Способ приготовления. Крабы и красный перец нарежьте тонкими полосками. Налейте в кастрюльку воду, положите в нее нарезанных крабов, измельченный чеснок, перец и варите на слабом огне в течение 5 минут.

Затем выложите шумовкой крабов, чеснок и перец, а жидкость оставьте. Добавьте в нее лимонную цедру, грейпфрутовый сок и крахмал. Варите на сильном огне в течение 2–3 минут до сгущения и образования пузырьков. Затем снимите жидкость с огня и тщательно перемешайте.

Положите обратно в кастрюлю крабов, чеснок и перец, перемешайте и варите еще 2–3 минуты без крышки, непрерывно

помешивая. Затем выложите закуску на блюдо, украсьте дольками лимона и веточками французский петрушки. Подавайте к столу с отварным рассыпчатым рисом.

«ПОМПАДУР»

Требуется: 300 г твердого неострого сыра, 200 г консервированных плодов манго, 100 г нежирной ветчины, 200 г сливочного йогурта, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени кориандра, 1 ст. л. порошка карри.

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке. Плоды манго нарежьте кусочками. Ветчину мелко порежьте. Тщательно перемешайте все эти компоненты, добавьте йогурт и порошок карри. Затем еще раз перемешайте и поставьте в прохладное место на 1 час.

Готовый салат выложите в маленькую прозрачную вазочку, украсьте мелко нарезанной зеленью кориандра и подавайте в качестве закуски к джину с тоником.

«ЗИНГШПИЛЬ»

Требуется: 5 яиц, 300 г твердого неострого сыра, 50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 150 г белого вина, 200 г белого мягкого хлеба, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Вино разогрейте в маленькой кастрюльке, добавьте в него мелко нарезанный чеснок, поварите 1–2 минуты, снимите с огня и остудите.

В отдельную мисочку разбейте яйца, добавьте натертый на мелкой терке сыр и разогретое сливочное масло, соль, перец и вино с чесноком. Подогрейте массу на слабом огне, непрерывно помешивая, пока она не достигнет консистенции жидкой каши. Затем перелейте готовое блюдо в керамическую посуду.

Белый хлеб нарежьте небольшими кубиками и слегка подсушите в духовке. Обмакивайте кусочки хлеба в горячую сырную смесь и подавайте к джину.

«ГАВАЙСКИЕ БУТЕРБРОДЫ»

Требуется: 1 свежий батон, 3/4 стакана несоленого тертого сыра, 1 ст. л. сахара, 1/5 ч. л. тертого мускатного ореха, 3 крупных киви, 1 стакан свежей клубники, порезанной на половинки, зелень базилика.

Способ приготовления. Батон нарежьте тонкими ломтиками и слегка поджарьте в тостере или на сковороде в оливковом масле. Сыр смешайте с мускатным орехом и сахаром. Поджаренные ломтики намажьте приготовленной смесью.

Киви очистите от кожицы и нарежьте тонкими кружочками. Клубнику разрежьте пополам. Уложите сверху на каждый ломтик, намазанный сырной массой, 2–3 кружочка киви, дольку клубники и листик базилика.

«ПЕРВЕРСИВ»

Требуется: 300 г сыра «Рокфор» или любого другого сыра с плесенью, 200 г свежего салата, 150 г нежирных сливок, 2 ст. л. лимонного сока, черный молотый перец, несколько ломтиков свежего белого пшеничного хлеба, 5 ст. л. оливкового масла.

Способ приготовления. Натрите сыр на крупной терке, смешайте со сливками, лимонным соком и черным перцем. Разотрите смесь до однородной консистенции. Салат вымойте, мелко нарежьте, смешайте с приготовленной сырной массой. Обжарьте ломтики белого хлеба на оливковом масле с обеих сторон до образования золотистой хрустящей корочки и намажьте с одной стороны сырной массой. Выложите готовые бутерброды на большую тарелку и подавайте к столу.

Они также хорошо сочетаются с букетом джина и представляют собой замечательное дополнение к нему.

«НЕПРОСТАЯ ВЕТЧИНА»

Требуется: 500 г ветчины, 50 г сливочного масла, 50 г натертого на мелкой терке швейцарского сыра, 1/2 стакана сливок, 1 ст. л. лимонного сока, соус.

Для соуса: 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. уксуса 1 ст. л. нежирного йогурта.

Способ приготовления. Ветчину аккуратно нарежьте ломтиками средней толщины одинакового размера. Оставьте немного ветчины и пропустите ее через мясорубку несколько раз. Сливочное масло разотрите до мягкости, добавьте тертый сыр и, не переставая растирать, добавьте пропущенную через мясорубку ветчину, сливки и лимонный сок.

На отложенные ломтики ветчины положите фарш, скатайте их в одинаковые рулетики, закрепите деревянной палочкой или пластиковой шпажкой, разложите рядками на большой тарелке и полейте соусом.

Чтобы приготовить соус, вареный яичный желток разотрите с сахаром, добавьте уксус и нежирный йогурт.

ОСЕТРИНА НА РЕШЕТКЕ

Требуется: 1,5 кг осетрины, 1 морковь, 1 луковица, 3–4 яйца, 5 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, 1 батон или 2 булки, 1/3 стакана оливкового масла, 1 лимон, зелень петрушки, базилик, соль.

Способ приготовления. Осетрину вымойте в холодной воде. Вскипятите воду, убавьте огонь и опустите рыбу на 5–6 минут в кипяток, не давая воде закипеть. Затем очистите осетрину от кожных пластинок и пленочек.

Из лука, моркови и специй сварите бульон. В кипящий бульон положите осетрину и варите ее на слабом огне в течение 30 минут. Сваренную осетрину остудите прямо в бульоне, выньте, просушите на чистом полотенце и нарежьте поперек волокон небольшими кусочками.

С батона или булок снимите корку и натрите хлеб на мелкой терке. Яйца разбейте в отдельную мисочку, слегка посолите и чуть-чуть взбейте венчиком. Обмакните каждый кусочек осетрины во взбитые яйца, обваляйте в крошках белого хлеба и поджарьте на хорошо разогретой сковороде на оливковом масле.

Готовые кусочки положите на решетку, чтобы с них стекло масло. Порежьте лимон тонкими колечками. Украсьте ими и

зеленью осетрину и подавайте к столу.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА

Требуется: 1 кг любой рыбы, 3 стакана очищенных грецких орехов, 300 г консервированных шампиньонов, 1 стакан панировочных сухарей, 1 стакан белого вина, 200 г сливочного масла, цитрусовое масло, соль, черный молотый перец.

Для цитрусового масла: 150 г сливочного масла, 2–3 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. грейпфрутового сока, 1 ст. л. зелени петрушки, 1 ст. л. мелко нарезанного кориандра, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Рыбу вымойте в холодной воде, очистите, удалите жабры, разрежьте ее вдоль спины и через разрез выньте внутренности. Промойте рыбу еще раз, посолите, поперчите, отрежьте хвост и голову. Наполните разрез фаршем и зашейте нитками.

Чтобы приготовить фарш, шампиньоны нарежьте кубиками, соедините с толчеными грецкими орехами и панировочными сухарями, добавьте 1/2 стакана вина, соль, перец и тщательно размешайте.

Фаршированную рыбу положите на противень, залейте вином и тушите в духовке до готовности. Выложите готовую рыбу на блюдо и полейте цитрусовым маслом.

Чтобы приготовить цитрусовое масло, сливочное масло разотрите с лимонным и грейпфрутовым соком. В растертую массу всыпьте мелко нарезанную зелень петрушки и кориандра, добавьте черный молотый перец и соль.

ВЕТЧИНА С ГОРЧИЦЕЙ

Требуется: 150 г ветчины, 5 г горчицы, 10 г жира, 1 ст. л. натертого на мелкой терке соленого сыра, 1 помидор, несколько веточек петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками, намажьте каждый ломтик горчицей и поставьте на 30 минут в прохладное место.

Разогрейте на сковороде жир и поджарьте ломтики ветчины до образования корочки. Обжаренные ломтики выложите на блюдо, украсьте кружочками помидоров и веточками петрушки.

ТЕЛЯТИНА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Требуется: 200 г телятины, 5 ст. л. сливочного масла, 10 г жира, 100 г белых грибов, несколько ломтиков лимона, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте телятину ломтиками средней ширины, слегка отбейте молоточком, посыпьте солью и черным молотым перцем. Разогрейте на сковороде жир и обжарьте ломтики телятины до образования хрустящей корочки.

Грибы вымойте, нарежьте колечками и обжарьте в сливочном масле. На большое блюдо выложите кусочки телятины, обжаренные белые грибы, зелень и ломтики лимона и подавайте к столу.

УГОРЬ В ЖЕЛЕ

Требуется: 300 г копченого угря, несколько ломтиков белого хлеба, 20 ст. л. желе из красного бульона, 3 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, 1 лимон.

Способ приготовления. Копченого угря очистите от кожи и костей и нарежьте тонкими ломтиками. Кусочки белого хлеба поджарьте в тостере. Лимон нарежьте тонкими ломтиками.

Каждый поджаренный ломтик хлеба покройте желе, положите на него кусочек угря, ломтик лимона и посыпьте зеленью. Подавайте в качестве закуски в холодном виде.

ПИКАНТНЫЙ ЯЗЫК

Требуется: 400 г свиного или говяжьего языка, несколько ломтиков свежего белого хлеба, пикантный соус, несколько веточек зелени петрушки.

Для пикантного соуса: 5 яиц, 100 г растительного масла, 30 г столовой горчицы, 5 г 5 %-ного винного уксуса, 5 г соли.

Способ приготовления. Охлажденный язык нарежьте тоненькими ломтиками. Белый хлеб нарежьте небольшими квадратиками и поджарьте в тостере. На каждый квадратик хлеба положите ломтик ветчины, залейте пикантным соусом и украсьте веточками петрушки.

Чтобы приготовить пикантный соус, яичные желтки протрите через сито, смешайте с растительным маслом, столовой горчицей, винным уксусом и солью. Всю полученную массу тщательно взбейте венчиком.

«СЛЕЗЫ МЭРИ»

Требуется: 500 г отварного говяжьего языка, 3 ст. л. тертого соленого сыра, 100 г салата, 5 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Отварной язык и листья салата нарежьте соломкой. На середину большой тарелки выложите горкой нарезанный язык, залейте майонезом, сверху посыпьте тертым сыром и полосками салата.

ЗРАЗЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

Требуется: 1 кг мясного фарша, один белый батон, 1 стакан молока, 0,5 кг свежих шампиньонов, 2–3 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, панировочные сухари, растительное масло для жаренья, специи и приправы по вкусу.

Способ приготовления. Батон размочите в молоке и покрошите в мясной фарш, приправьте его и хорошенько вымесите. Шампиньоны промойте, очистите и порежьте на

мелкие кубики, лук измельчите и обжарьте вместе с грибами в разогретом сливочном масле с приправами и специями. На алюминиевую фольгу или полиэтиленовую пленку выложите фарш и разровняйте его в форме прямоугольного или квадратного пласта, сверху на выложите грибную массу и, осторожно приподняв край фольги или пленки с одной стороны, сделайте рулет. После этого разрежьте его на несколько небольших рулетиков, каждый из которых обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Отдельно к зразам подавайте густой грибной соус на бульоне.

РУЛЕТ С ШАМПИНЬОНАМИ

Требуется: 1 кг некопченой свиной корейки, 300 г шампиньонов, 3–4 луковицы среднего размера, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. муки, панировочные сухари, специи и приправы.

Способ приготовления. Шампиньоны промойте, очистите, мелко порежьте и обжарьте на сливочном масле с измельченным луком и приправами. В конце выпустите на сковороду с грибами и луком яйцо и перемешайте, чтобы получилась однородная масса. Свиную корейку нарежьте на ломтики и слегка отбейте, чтобы они стали нежными и тонкими. На каждый ломтик положите немного грибного фарша и небольшой кусочек сливочного масла, заверните в плотный рулетик. Перед жареньем каждый рулетик обмакните во взбитое яйцо, обваляйте в муке и сухарях, а затем обжарьте по появления золотистой корочки в сливочном масле.

ФАРШИРОВАННАЯ КОРЕЙКА

Требуется: 1 кг некопченой корейки, 200 г свежих шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, специи и приправы.

Способ приготовления. Шампиньоны промойте, очистите, порежьте на небольшие кубики и обжарьте на сливочном масле. Смешайте жареные грибы с орехами, добавьте яйцо и приправы. Корейку тщательно промойте и острым ножом сделайте надрез посередине, чтобы получился своеобразный «кармашек», в который можно будет наложить грибную начинку. После того как вы начинили мясо, надрез зашейте специальными кулинарными нитями или наколите деревянными палочками. Мясо обваляйте в муке и сначала дайте немного подрумяниться на разогретом масле на сильном огне. Далее корейку поместите в духовку и запекайте в течение часа, постоянно поливая ее выделяющимся соком. Перед подачей из мяса удалите нитки или палочки и

порежьте на небольшие порционные кусочки, чтобы было видно начинку.

«ТАЙНА МОРЯ»

Требуется: 150 г филе морского окуня, 1 лимон, 1/2 стакана оливкового масла, зелень базилика.

Способ приготовления. Филе морского окуня нарежьте крупными кубиками, наденьте каждый кусочек на пластмассовую или деревянную палочку длиной 20 см и поджарьте в кипящем оливковом масле до образования золотистой хрустящей корочки. Выложите готовые кусочки на большую тарелку, украсьте дольками лимона и зеленью базилика.

ТАРТАЛЕТКИ С ВЕТЧИНОЙ ПО-БУЛОНСКИ

Требуется: 10 яиц, 200 г ветчины, 30 г сливочного масла, 100 г сыра, соль, мелко нарезанная зелень петрушки, несколько листочков свежего горчичного салата.

Способ приготовления. Смажьте маслом тарталетки, выложите их дно и стенки тонкими кусочками ветчины. В каждую тарталетку на ветчину вылейте одно яйцо, сверху посыпьте тертым сыром.

Поставьте заполненные тарталетки на сковороду с высокими краями, влив в нее воду на высоту примерно 1 см. Накройте сковороду крышкой и держите на среднем огне 5 минут. Готовые формочки из ветчины с яйцом и сыром выньте из тарталеток, расставьте на плоской тарелке, покройте горчичным салатом, нарезанным тонкими полосками, полейте соусом и посыпьте сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

Чтобы приготовить соус, 2 сваренных вкрутую яйца разотрите с 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, щепоткой соли, 1 ст. л. майонеза.

РЫБНОЕ РАГУ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

Требуется: 250 г любого рыбного филе, 2–3 моркови, 3–4 луковицы среднего размера, сельдерей, зелень петрушки, майоран, зеленый лук, 20 г жира, 0,5–1 стакан сметаны, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. джина, специи и приправы.

Способ приготовления. Филе немного посолите и нарежьте на кусочки средней величины. Морковь и лук тщательно очистите, промойте под проточной водой и нарежьте полукольцами. Переложите морковь, лук и измельченный сельдерей в кастрюлю, залейте 1 стаканом горячей воды и немного проварите на медленном огне до мягкости. Затем положите в кастрюлю рыбное филе и аккуратно перемешайте с овощами, чтобы они не потеряли своей формы. Отдельно перемешайте сметану с мукой, добавьте джин и немного кипящего рыбного отвара из кастрюли. Содержимое кастрюли доведите до кипения, добавьте специи,

приправы и зелень, перемешайте и дайте рыбному рагу немного настояться.

РЫБНОЕ ФИЛЕ ПО-ЕГИПЕТСКИ

Требуется: 1 кг рыбы, головка чеснока, 0,5 ч. л. молотого тмина, 0,5 ч. л. молотого черного перца, свежевыжатый сок одного лимона, 0,5 кг помидоров, 1/4 стакана оливкового масла, 3 ст. л. джина, соль, зелень, немного можжевеловых зерен.

Способ приготовления. Измельченный зеленый лук, толченые можжевеловые зерна, тертый чеснок смешайте с солью и перцем. Целое филе рыбы сбрызните лимонным соком и джином, а затем натрите этой смесью. Помидоры помойте, ошпарьте кипятком и аккуратно снимите кожицу. Нарежьте их дольками и выложите в глубокую кастрюлю слоями, перемежая слоями рыбного филе. Каждый слой помидорных долек дополнительно посыпайте специями и зеленью. Тушите на среднем огне в духовке около получаса.

СОЧНЫЕ РЫБНЫЕ РУЛЕТИКИ

Требуется: 1 кг судака, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 3–4 луковицы среднего размера, жир для жаренья, несколько ломтиков белого батона, немного сливочного масла, панировочные сухари, специи, приправы и зелень.

Способ приготовления. Каждую рыбную тушку тщательно обработайте и освободите от кожи и костей. Полученное филе судака пропустите через мясорубку. Батон покрошите и залейте молоком, чтобы он хорошенько пропитался. Лук измельчите и спассеруйте в жире до золотистого цвета. В рыбный фарш добавьте батон, жареный лук и яйцо, массу хорошо вымесите и приправьте по вкусу. На большой деревянной доске равномерно распределите панировочную крошку и аккуратно выложите рыбную массу пластом толщиной 1–1,5 см, после чего разделите ее на средние по размеру прямоугольники. В центр каждого положите небольшой кусочек сливочного масла, измельченную зелень и сверните в рулетики. Полученные рулетики еще раз обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте до золотистого цвета.

ТУШЕНАЯ КАМБАЛА «ПОДВОДНЫЕ РАДОСТИ»

Требуется: 4 куска филе камбалы, свежевыжатый сок двух лимонов, 100 г сливочного масла, 100 мл белого сухого вина, несколько листочков шалфея, специи и приправы по вкусу, зелень.

Способ приготовления. Рыбное филе промойте, слегка обсушите, затем сбрызните лимонным соком и посыпьте специями и приправами. Растопите в сковороде сливочное масло и немного прожарьте на нем измельченные листья шалфея и

зелень, затем туда же добавьте муку и оставшийся лимонный сок, хорошенько перемешайте и недолго потомите на плите, чтобы соус загустел. Подготовленные филейные куски камбалы переложите в смазанную маслом форму, залейте соусом и белым вином и запекайте в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 минут.

ФИЛЕ ПАЛТУСА С МОРКОВЬЮ

Требуется: 4 куска филе палтуса, 4–5 морковок средней величины, 2–3 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 200 г длинного риса, свежевыжатый сок одного лимона, 150 мл белого сухого вина, 2 ст. л. муки, 1,5 стакана молока, 2 ст. л. каперсов, специи и приправы.

Способ приготовления. Морковь промойте, очистите, нарежьте большими кубиками и обжарьте в смеси растительного и сливочного масел. Филейные куски сбрызните лимонным соком, посыпьте приправами и обжарьте на смазанном сливочным маслом противне в разогретой духовке в течение 10–15 минут, после чего залейте их сухим белым вином. Отдельно сварите рис вместе с травами и приправами. В сковороде распустите сливочное масло и обжарьте измельченный лук до золотистого цвета, затем туда же введите муку и молоко, хорошо помешайте и немного поварите, чтобы соус загустел. Затем в сковороду с соусом положите жареную морковь и специи, каперсы и оставшийся лимонный сок. Перед подачей рыбное филе полейте соусом с морковью и гарнируйте рисом с травами.

ФРИКАДЕЛЬКИ СЫРНЫЕ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

Требуется: 1 кг мясного фарша, 3–4 средних луковицы, половина черствого батона, 1 стакан молока, 150–200 г брынзы или любого другого мягкого сыра, 2 яйца, несколько зубчиков чеснока, растительное масло, специи и пряности.

Способ приготовления. В молоке замочите кусочки черствого батона и оставьте набухать. Нарежьте на небольшие кубики сыр и измельчите лук. Мясной фарш смешайте с вымоченным хлебом, луком, истолченным или выдавленным чесноком и яйцами. Фарш хорошенько перемешайте, добавьте специи и приправы, а затем лепите из него небольшие круглые фрикадельки, причем внутри каждой должен быть «спрятан» кусочек сыра. Начиненные фрикадельки обжарьте в растительном масле до золотистого цвета.

ОЛАДЬИ С ПАРМЕЗАНОМ

Требуется: 100 г сыра «Пармезан», 100 г ветчины, 800 г картофеля, 3 яйца, 4 ст. л. сливок или сметаны, жир для жаренья, приправы и специи по вкусу, немного измельченных листьев душицы.

Для соуса: 1 стакан неароматизированного йогурта, 1 ст. л. лимонного сока, немного сахарного песка, зелень базилика.

Способ приготовления. Картофель тщательно промойте, очистите и натрите на крупной терке, смешайте его с измельченным «пармезаном», кубиками ветчины, сливками, добавьте яйца, измельченную душицу и приправы, после чего хорошо вымесите. На разогретой сковороде жарьте тонкие оладьи.

Для приготовления соуса листики базилика ненадолго залейте кипятком и обсушите, после чего измельчите. В йогурт добавьте базилик, сахар, приправы и специи, а также лимонный сок.

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ «АНАНАСОВОЕ ЧУДО»

Требуется на одну порцию: 2 куриные грудки или 200–250 г куриного филе, 2 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. соевого соуса, 2 кружочка консервированного ананаса, зубчик чеснока, 1 яйцо, панировочные сухари, специи и приправы.

Способ приготовления. Смешайте растительное масло с соевым соусом, добавьте соль, перец, измельченный чеснок и другие ароматные специи. Кусочки куриного филе промойте, немного подсушите и положите в приготовленный маринад примерно на полчаса. Кружочки консервированного ананаса предварительно выньте из банки, чтобы с них стек сок, и разрежьте на половинки. Кусочки куриного филе выньте из маринада, слегка отбейте и на каждый положите кусочек ананаса. Заверните наподобие рулетика, обмакните во взбитое яйцо, а затем в панировочные сухари и обжарьте до золотистого цвета.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ «ФРАНЦУЗСКИЙ ПОЛДЕНЬ»

Требуется на одну порцию: 2 куриные грудки или 200–250 г куриного филе, 100 г чернослива, 1 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. молотой корицы, специи и приправы.

Способ приготовления. Чернослив вымойте и замочите на несколько часов в подслащенной воде, после чего выньте косточки. Куриное филе также промойте и слегка подсушите, не забудьте посолить и поперчить. На каждый филейный кусочек положите несколько ягод чернослива, сверните в рулетик и обжарьте до золотистого цвета. В воду, в которой вымачивался чернослив, добавьте корицу и доведите до кипения. Обжаренные куриные рулетики переложите в глубокую кастрюлю, залейте этим соусом и потушите около 20 минут на слабом огне.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ «АРИСТОКРАТИЧЕСКИЕ»

Требуется на одну порцию: 2 куриные грудки или 200–250 г куриного филе, 2 больших ломтика ветчины, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, панировочные сухари, немного муки, жир для жаренья, специи и приправы.

Способ приготовления. Кусочки филе промойте, обсушите и слегка отбейте. Каждый кусочек посолите, поперчите и сверху выложите натертый на мелкой терке сыр. Аккуратно заверните кусочек так, чтобы сыр оказался внутри, а затем заверните филейный рулетик в ломтик ветчины. Если он разворачивается, сколите его деревянной зубочисткой или специальной палочкой. Далее обмакивайте филе несколько раз попеременно во взбитое

яйцо и муку, а в последний раз — в яйцо и панировочные сухари, после чего обжарьте на сковороде до золотистого цвета.

ЦЫПЛЯТА В МИНДАЛЕ

Требуется: 0,5 кг куриного филе, 3 яйца, половина любого черствого батона или хлеба, 1 стакан очищенных миндальных орехов, растительное масло для жаренья, специи и приправы.

Способ приготовления. Куриное филе промойте, нарежьте на мелкие кусочки и слегка отбейте, после чего посыпьте специями и приправами. Отдельно взбейте яйца, натрите черствый хлеб на терке, чтобы получилась крошка (вместо хлебной крошки для панировки можно использовать готовые панировочные сухари) и измельчите миндаль. Поочередно обмакивайте кусочки куриного филе во взбитые яйца, панировку, а в конце — в миндальные орехи. Готовые кусочки обжарьте до золотистого цвета на разогретой сковороде в растительном масле, аккуратно переворачивая, чтобы миндаль не осыпался.

ЦЫПЛЕНОК С МАСЛИНАМИ В МАДЕРЕ

Требуется: 300 г мяса цыпленка, 200 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 ст. л. мадеры, 30 г маслин, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мясо цыпленка пожарьте до готовности, остудите и пропустите через мясорубку вместе с несколькими кусками замороженного сливочного масла.

Сыр натрите на мелкой терке. Сложите мясо цыпленка в кастрюлю и, тщательно мешая ложкой, постепенно добавьте тертый сыр, соль, мадеру и черный молотый перец. Взбивайте массу до тех пор, пока она не побелеет и не станет пышной.

Готовому блюду придайте форму кирпича, переложите на плоскую тарелку и поставьте в холодильник. Охлажденное блюдо нарежьте ломтиками толщиной 1 см, уложите на большую тарелку и подавайте к столу.

ГЛАВА 7 НЕТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЖИНА

Далеко не все знают, что при помощи этого напитка каждая хозяйка может облегчить себе труд или восстановить многие вещи, которые она уже считала непригодными.

Этот напиток можно использовать и в косметологии. Не зря же издавна красавицы использовали джин для приготовления всевозможных примочек, лосьонов, масок и настоек.

В этой главе вы узнаете массу интересных вещей о том, как использовать джин в быту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЖИНА В БЫТУ

МЫТЬЕ ОКОН

Джин очень хорошо поможет вам при мытье стекол. Для этого вам достаточно будет добавить 1 ст. л. этого напитка на 1 л теплой воды. Обильно смочите стекло с обеих сторон. После того как грязь отмокнет, вымойте окно мягкой тряпкой. А потом приготовьте следующий раствор: в 0,5 стакана теплой воды размешайте 1 баночку зубного порошка. Сюда же вы можете добавить 10 капель коньяка. В этой побелке смочите чистую тряпочку и протрите ей стекло. После того как стекло высохнет, протрите его мягкой тряпочкой или бумагой, чтобы удалить побелку.

Окна можно вымыть просто с добавлением одного джина. Разбавьте в 1 л воды 2 ст. л. этого напитка. Этой жидкостью вымойте стекла 2 раза. После того как они высохнут, их можно протереть сухой тряпочкой или натереть бумагой.

Зимой и в холодную погоду часто бывает, что стекла запотевают. Для решения этой проблемы советуем вам прибегнуть к следующему способу: выдавите сок из 1 лимона и смешайте его с 1 ч. л. джина. Этой жидкостью протрите стекла. После такой процедуры окна запотевать не будут.

ЧИСТКА КОВРОВ

Всем известно, что ковры, паласы служат главным источником пыли и грязи в квартире. Поэтому очень важно их не только выбивать, но и тщательно чистить. Рекомендуем вам воспользоваться следующими способами чистки.

Смешайте 6 ст. л. пшеничной муки с 1 ст. л. соли и с 1 ст. л. порошка пемзы. Все это следует перемешать, добавить 1 ст. л. джина и немного воды. У вас должна получиться густая масса, напоминающая кашу. Эту массу поставьте на огонь, подогревайте ее до тех пор, пока она не станет пастообразной. Охлажденную пасту порежьте ножом на куски. Этими кусками натирайте ковры, только после этой процедуры протирайте их сухой щеткой.

Ковер также можно почистить солью, в которую предварительно капнули немного джина. Эту соль разбросайте по всему ковру. Она вберет в себя всю пыль и придаст вашему ковру блеск. Соль через некоторое время следует смести.

Многие при чистке ковров от пыли прибегают к помощи спитой заварки чая. В эту заварку добавьте 1 ч. л. джина, хорошенько перемешайте. Полученное средство разбросайте по ковру. Через несколько часов все можно собрать с помощью веника.

ЧИСТКА РАКОВИН ОТ РЖАВЧИНЫ

Для этой процедуры вам можно использовать раствор уксуса и джина. На 1 ст. л. уксуса потребуется 10 капель джина. Эту жидкость следует нанести на загрязненное место и почистить его щеткой. Чистку проводите в перчатках, так как можно обжечь руки уксусом.

ЧИСТКА ПОСУДЫ ОТ ЧАЙНОГО НАЛЕТА

Все знают, как быстро чай оставляет темный налет на чайных чашках. Для того чтобы его быстро удалить, почистите чайные и кофейные чашки следующим средством: смешайте 1 ч. л. пищевой соды и несколько капель джина. Полученное средство нанесите на мокрые чашки и немного потрите их терочкой. После этого они будут блестеть, как новые.

ЧИСТКА ТАРЕЛОК

Часто, особенно после мойки в холодной воде, посуда покрывается желтым жирным налетом, который потом плохо отмывается. Чтобы отчистить такую посуду, предлагаем вам такой способ: насыпьте в 1 л воды 1 ч. л. соды, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. джина. В этой воде сначала замочите посуду на несколько минут, а потом вымойте. После этого тарелки просто ополосните в чистой воде.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ С ЧАЙНИКА

Для того чтобы легко удалить накипь с чайника, советуем вам воспользоваться следующим способом: налейте в чайник рассол от огурцов или помидоров, добавьте 1 ч. л. джина. После этого чайник поставьте на плиту и дайте ему покипеть примерно с час. Потом вылейте эту жидкость, а чайник помойте чистой водой.

УДАЛЕНИЕ ЖИРНЫХ ПЯТЕН И СМОЛ

Для удаления застарелых пятен с одежды советуем использовать следующий способ: смешайте 1 ст. л. джина с 1 ст. л. бензина или скипидара. Этим раствором прочистите загрязненное место. Перед данной процедурой наденьте перчатки, чтобы защитить руки от излишней сухости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЖИНА В КОСМЕТИКЕ

Поговорим о том, как джин благотворно влияет на внешность. С помощью этого алкогольного напитка можно приготовить множество косметических средств.

МАСКИ

УТРЕННЯЯ МАСКА подходит для любого типа кожи, отличается освежающим и омолаживающим эффектом.

2 ст. л. джина и 1 белок перемешайте, полученную массу нанесите на кожу на 15–20 минут. После этого маску смойте холодной водой.

ЗАЩИТНАЯ МАСКА хорошо предохраняет кожу от воздействия холодного воздуха, солнечных лучей, ветра и пыли, так как она обогащена всеми необходимыми витаминами.

1 белок, 1 ч. л. меда и 1 ст. л. джина смешайте с натертым огурцом. Маску нанесите на лицо на четверть часа. После этого лицо ополосните прохладной водой.

ЛОСЬОНЫ

Чтобы вернуть УВЯДАЮЩЕЙ КОЖЕ естественный цвет и румянец, а также оживить ее, натрите лимон или апельсин вместе с цедрой. Получившуюся кашицу залейте 100 г джина и настаивайте в темном месте 5–7 дней. После этого сок процедите и отожмите. К экстракту добавьте 1 ст. л. воды и 1 ч. л. глицерина. Этот лосьон можно использовать и при жирной коже лица.

Лосьон из календулы, ромашки и тысячелистника хорошо помогает при ПРОБЛЕМНОЙ КОЖЕ. 200 г джина залейте сбор следующих трав: календулы, ромашки, тысячелистника. Все эти травы должны быть в одинаковых пропорциях, по 1 ч. л. Эта настойка должна простоять 10 суток, после чего ею можно пользоваться.

УХОД ЗА РУКАМИ

А теперь давайте поговорим о том, как следует ухаживать за руками, ведь на них очень мало сальных желез, поэтому они больше подвержены старению.

Предотвратить сухость и шелушение помогает МАСКА ДЛЯ РУК, которая готовится следующим образом: 1 ст. л. сметаны перемешайте с 1 ст. л. джина. Эту смесь нанесите на руки на 20 минут. Потом вымойте руки в теплой воде.

Такую процедуру следует проводить каждый раз после стирки или уборки.

Хорошо укрепляют и питают ногти специальные ВАННОЧКИ, для которых вам понадобится залить 1 ст. л. полевого хвоща 1

стаканом кипятка и дать настояться в течение 10 минут. После этого отвар следует процедить и добавить в него 1 ст. л. джина.

Для ломких и хрупких ногтей можно приготовить солевую ванночку. 200 г джина перемешайте с 1 ст. л. соли, подогрейте, а затем опустите кисти рук на 15 минут. После этой процедуры руки слегка осушите полотенцем и смажьте их кремом. Эту ванночку достаточно делать один раз в неделю.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Как видите, при помощи джина можно приготовить массу полезных вещей. Но не следует забывать, что сколь бы полезным и приятным ни был джин, им нельзя злоупотреблять, как и всеми другими алкогольными напитками.